Дина Бухольц

# Поваренная книга Гарри Поттера

Более 150 волшебных рецептов
для маглов и волшебников

От пирогов дырявого котла
до десерта «Слава Никербокера»

Неофициальное
издание

SHOUT
SHARE
IT

# Annotation

Спорим, когда вы читали книги о Гарри Поттере, вы тоже хотели пробежать, зажмурившись, через стену к волшебной платформе 9¾, полетать на метле, разделить приключения вместе с любимыми героями… Но, к сожалению, мы живем в реальном мире, где нет живых шоколадных лягушек и бузинных палочек. И что же делать нам, простым маглам? Да, нам не дано вкусить прелестей жизни в волшебном мире, но мы должны утешиться тем, что можем попробовать блюда, которые с такой любовью описывает в своих романах Джоан Роулинг. Откройте эту книгу и погрузитесь в мир богатой английской кухни, которая повсеместно появляется во вселенной Гарри Поттера: это и шикарные ужины в Большом зале Хогвартса, и семейные обеды в доме Уизли, и даже торт от Хагрида на день рождения Гарри.


- Дина Бухольц
  - 
  - 
  - Благодарности
  - Предисловие
  - Введение
  - Полезные советы
  - Глава 1
    - 
    - Английская яичница с беконом
    - Двойные шоколадные рожки из мороженого
    - Фруктовый лед с лимонным вкусом «Тройная сила»
    - Слава Никербокера
    - Старинный слоеный пирог с шоколадом
    - Фруктовый кекс с орехами для детей
    - Нежная жареная свиная вырезка в разных вариациях
    - Пудинг тети Петунии (Английский клубничный бисквит)
    - Лимонный пирог с меренгой
    - Горячий и наваристый острый суп
    - Четыре восхитительных пирожных
    - Лосось, варенный в медово-укропном соусе
  - Глава 2
    - 
    - Сливочное мороженое с шоколадом и малиной

- Паддингтонские бургеры
- Мороженое с клубникой и арахисовым маслом
- Пончики
- Шоколадный пудинг
- Сливочное мороженое с сиропом, фруктами, орехами и т. д.
- Как правильно заваривать чай

○ Глава 3

- 
- Тыквенные пирожки
- Тыквенный сок
- Большие пышные блины
- Четыре классических английских пирога
- Жареный фазан

○ Глава 4

- 
- Каменные печенья
- Первый торт Гарри на день рождения: слоеный шоколадный торт
- Батские булочки
- Помадка из патоки
- Кекс Данди с фруктами для детей
- Тарт с патокой, миндалем, имбирем и персиками
- Сахарные бисквиты
- Французский луковый суп
- Тушеная говядина с травяными клецками
- Горячие булочки
- Запеченная говядина

○ Глава 5

- 
- Домашняя сливочная помадка
- Ирландский содовый хлеб
- Пудинг с патокой
- Горячий шоколад
- Ореховые батончики с разными орехами
- Ириска с орехами, покрытая шоколадом
- Огромные черничные маффины с хрустящей корочкой
- Сладкие пирожки с начинкой из фарша
- Ревеневый пудинг с соусом кустард
- Сливочный луковый суп
- Тефтели Молли с луковым соусом
- Брюссельская капуста с каштанами

- Двойное клубничное мороженое
- Яблочный тарт
- Цыпленок, запеченный с травами, поданный с картофельным пюре, сдобренным луково-чесночным соусом
- Четыре порционных пирога
- Ирландское рагу «Гиннес Стью» для детей
- Пюре из пастернака
- Канапе
- Волованы

○ Глава 6

- 
- Домашние жареные колбаски с пряными травами
- Жареные томаты
- Английский фермерский омлет с беконом
- Сладкий апельсиновый джем
- Густая овсяная каша со сливками и патокой
- Хрустящий жареный бекон
- Луково-сырный омлет
- Роллы с корицей на завтрак
- Копченая рыба

○ Глава 7

- 
- Ростбиф старой Англии
- Йоркширский пудинг
- Свиные отбивные в хлебной панировке
- Тушеные отбивные из ягненка
- Классическая жареная курица
- Отварной картофель с травяным соусом винегрет
- Жареный картофель с чесноком и розмарином
- Пышное картофельное пюре
- Картофель, запеченный в мундире
- Картофель фри
- Горошек в сливочном масле
- Глазированная морковь
- Классическая подливка
- Английский томатный кетчуп
- Пудинг с говядиной и почками
- Пирог с говядиной и почками
- Пастуший пирог
- Колбаски-«шутихи» с пюре
- Тушеное мясо с овощами из чиддингли

- Эскалопы по-шотландски, обжаренные с луком и грибами
- Брюссельская капуста с соусом бешамель
- Буйабес
- Девять рецептов
- Жареные куриные ножки с приправами
- Корнуэльские пирожки
- Хаггис
- Колбасные роллы
- Черный пудинг
- Пирог с курицей и ветчиной

○ Глава 8

- 
- Лимонные капли
- Мятные конфеты
- Классические и оригинальные сорта мороженого
- Трайфл с шоколадным кустардом и карамельной корочкой
- Пончики с джемом
- Яблочный пирог
- Тарт с патокой
- Шоколадные эклеры
- Банановые оладьи с карамельным соусом
- Рисовый пудинг
- Пятнистый дик (пудинг с изюмом)
- Тыквенный тарт с шоколадным дном без выпечки
- Дивный сливочно-шоколадный торт
- Тарт с заварным кремом
- Бланманже
- Тарталетки с джемом
- Бисквиты с заварным кремом
- Вязкие имбирные печенья
- Безе

○ Глава 9

- 
- Английские маффины
- Рецепты с тыквой
- Классическая жареная индейка
- Домашнее маршмеллоу
- Самый простой клюквенный соус
- Рождественский пудинг для детей
- Рождественский кекс для взрослых
- Рождественский трайфл

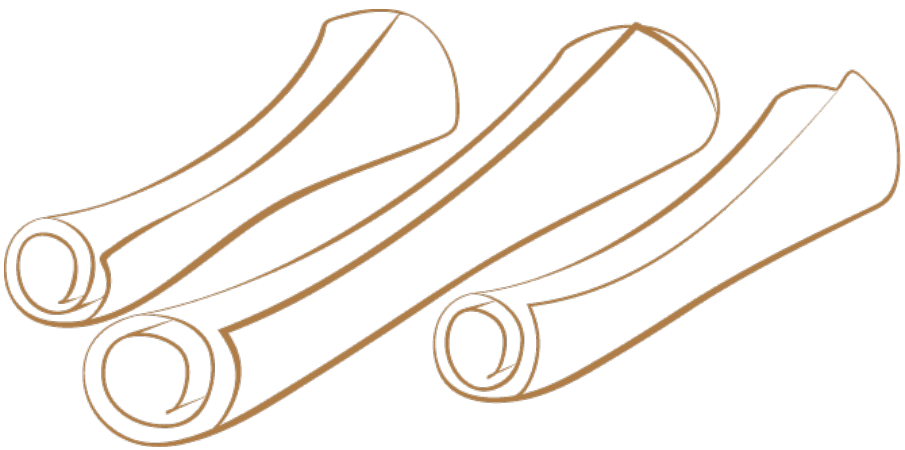
        - Потроха, тушенные с луком
        - Эгг-ног для детей
        - Гуляш
    - Глава 10
        -
        - Кислотные леденцы
        - Лакомства из кондитерской Ханидьюков
    - Источники
    - Об авторе
    -
- notes
    - 1

# Дина Бухольц
# Поваренная книга Гарри Поттера: более 150 волшебных рецептов для маглов и волшебников

© 2010 by Dinah Bucholz
© Прохорова А.Е., перевод на русский язык, 2018
© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2019

* * *

*Посвящается Хеши*



# Благодарности

Прежде всего, я благодарю Бога, поскольку именно в нем заключается главный источник благословенного вдохновения. Во-вторых, я выражаю благодарность своему мужу Хеши, который настоял на том, чтобы в своих благодарностях я упомянула его вслед за Богом, и на это у меня гораздо больше причин, для описания которых не хватило бы места в этой книге.

Я выражаю признательность Джорджу Биму, автору книги **«Факты, вымысел и фольклор в мире Гарри Поттера», «Маглы и магия»,** согласившемуся уделить мне время и рассказать, как продать мою книгу агенту.

Мэри Сью Сеймур, очевидно, самый проворный, самый профессиональный и квалифицированный агент в своей области. Мне крупно повезло, что она предложила представлять мою книгу.

Огромная благодарность моему редактору в Адамс-Медиа, Андреа Норвилл, которая разглядела потенциал этой книги и чей энтузиазм превратил ее из простой задумки в реальность.

Благодарю Кейт Петрелла за тщательное литературное редактирование рукописи.

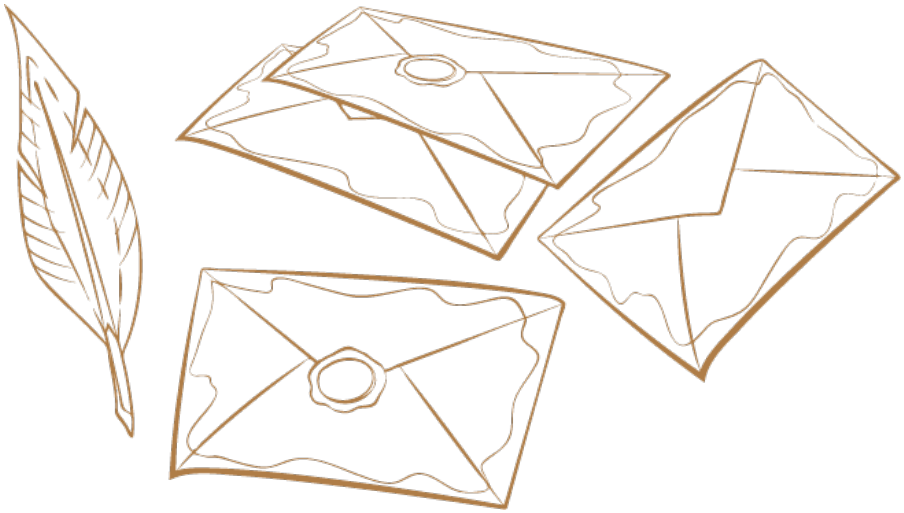
Благодарю шеф-повара Криса Коча за вклад в создание этой книги. Шеф Крис создал те рецепты, которые я сама не смогла бы воплотить в жизнь, поскольку придерживаюсь кошерной диеты.

Благодарю Чеви Шейнбаум, Черил Алберт, Яффу Ермиш, Айалу Таршиш, Израэля Таршиша, Эйба Полатсека, Наоми Полатсек, Батшеву Ролатсек, Атару Эйс и Голди Джозеф. Большая благодарность моим друзьям, соседям и механикам из L-3 за дегустацию (чему они все были несказанно рады). Так много людей предлагали помощь и делились советами, что я неизбежно могу кого-то пропустить. И если это произошло именно с вами, приношу свои искренние извинения.

Я благодарю свою маму, Эстер (Амсел) Полатсек, которая научила меня готовить и своего отца, Алекса Полатсека, который научил меня, что, сталкиваясь с моральной дилеммой, нужно отдать предпочтение более сложному выбору, который и будет правильным.

Благодарю своих свекра и свекровь, Фримми и Мейера Бухольц, за их любовь и поддержку.

И, наконец, я не менее сердечно благодарю своих детей: Элишеву, Сару, Элийяху и Тоби – за их честное мнение по поводу блюд.



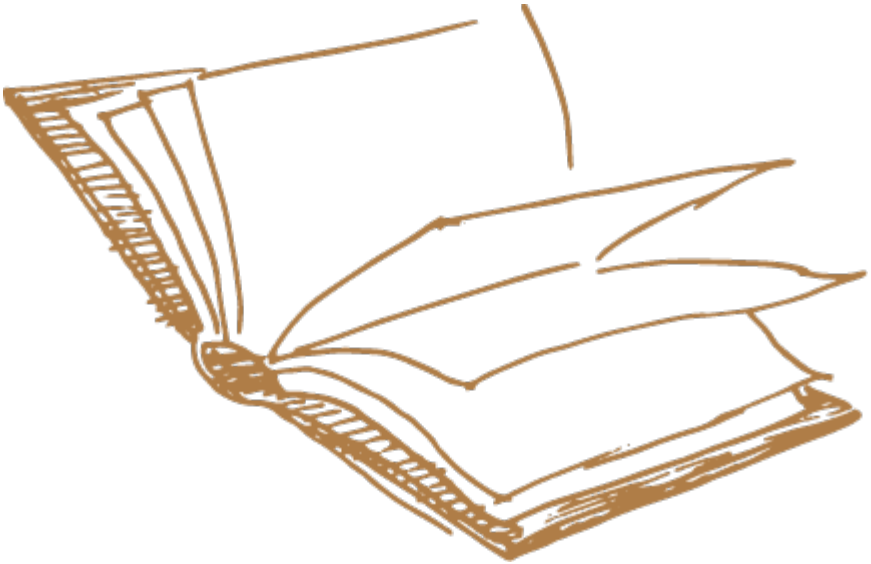
# Предисловие
# Пиршество еды и слов

Первые впечатления Гарри Поттера от угощений в Хогвартсе стали настоящим откровением. И хотя Дурсли не отказывали Гарри в еде, они никогда не позволяли ему есть досыта. Но на первом пиру в Хогвартсе, впервые за его недолгую жизнь, ему позволили есть столько, сколько он пожелает (**см. «Гарри Поттер и Философский камень», глава 7).**

Каждый учебный год в Хогвартсе начинался с праздничного пиршества в огромном, напоминающем пещеру Большом зале. Вне всякого сомнения, эти великолепные пиршества произвели неизгладимое впечатление на юного Гарри, который всегда желал гораздо большего, живя вместе со своими родственниками-маглами, а именно ощущения родства и семьи, которых ему так не хватало. Его не покидало желание узнать подробности своего туманного прошлого, которые намеренно скрывались от него двуличными дядей и тетей, отвратительными Дурслями. Но больше всего ему, живущему в двух диаметрально противоположных мирах: лишенном воображения мире маглов и завораживающем мире волшебников, ставшем для него родным, – хотелось понять, кто он такой на самом деле.

И хотя маглам не дано вкусить прелестей жизни в волшебном мире, мы должны утешиться тем, что можем попробовать блюда, которые с такой любовью описывает Джоан Роулинг.

В ее семи романах еда – завтрак, ланч, ужин и перекусы – играет важную роль, становясь тем самым секретным ингредиентом, помогающим нам ясно представить жизнь в Хогвартсе. Это особенно верно для американских читателей, которые гораздо больше знакомы с бигмаками и картошкой фри из «Макдоналдса», чем с традиционной английской кухней: черным пудингом, пончиками, пудингом с изюмом, копченой рыбой, стейком и пирогом с почками, трайфлами и другими блюдами.



К счастью, с некоторыми блюдами, упомянутыми в романах Роулинг и в этой восхитительной кулинарной книге, американцы неплохо знакомы. Первым в этом списке стоит мороженое, которое, конечно, всеми любимо и не требует объяснения.

Сладости – тоже всеми любимое лакомство, хотя у волшебников они свои, недоступные для маглов: например, жевательные слизни, летучие шипучки и мармеладные мухи (**см. «Гарри Поттер и Узник Азкабана», глава 10).**

Описанные Роулинг аппетитные блюда, десерты и сладости будят наше воображение, и мы желаем узнать больше о том, каковы они на вид и на вкус. Созданные маглами разновидности этих блюд в Волшебном мире Гарри Поттера в парке развлечений Юниверсал Орландо Резорт – самое приближенное из того, что нам доступно, но это довольно слабая замена.

Так что же тогда нам попробовать?

Традиционную английскую кухню, которой посвящена чудесная книга Дины Бухольц, собравшей соблазнительную коллекцию рецептов специально для маглов, жаждущих узнать вкус Англии.

Предлагая рецепты, которые читатели-маглы должны приготовить хотя бы раз в жизни, эта поваренная книга заслуживает достойного места на кухне каждого магла. Нас ждет волшебный мир вкусовых открытий, если только мы наберемся решимости попробовать нечто иное, чем наши любимые пицца, бургеры и сэндвичи.

Я поднимаю свою кружку с пенистым сливочным пивом – самым упоминаемым напитком в романах о Гарри Поттере – в

честь Дины, подготовившей более 150 рецептов, способных удовлетворить аппетит голодных маглов по всему миру. Кто-нибудь желает попробовать жабу в норке, куриный суп с лукомпореем, хаггис или гуляш? Скорее сюда. Эй, куда это **вы** собрались? Вернитесь! Попробуйте хотя бы кусочек!

**«Поваренная книга Гарри Поттера»** непременно удовлетворит самые взыскательные вкусы гастрономически консервативного читателя, желающего рискнуть и расширить свою кулинарную палитру с помощью традиционных британских блюд.

Приятного аппетита!

*Джордж Бим,*

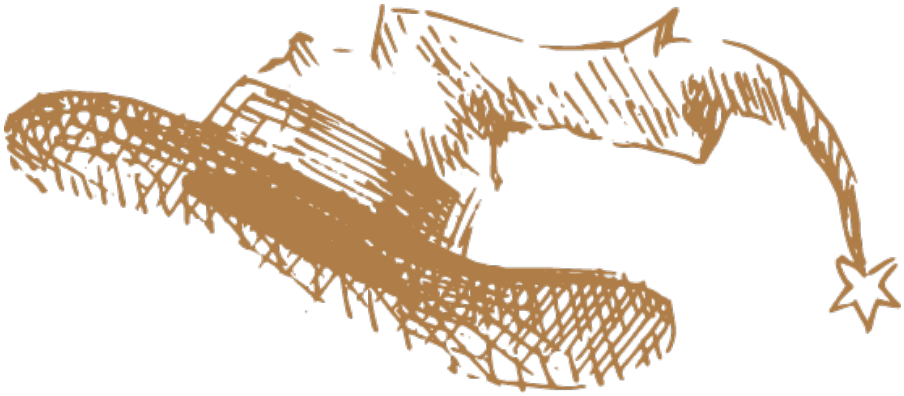
*автор книг «**Маглы и магия» и «Магия и факты, вымысел и фольклор в мире Гарри Поттера»***

# Введение

Эта книга наделяет своего читателя огромной властью. Маглы, конечно, могут махать палками и бормотать заклинания, но единственным эффектом от этих действий будет крик его или ее матери: «Осторожнее, а не то выколешь брату глаз этой палкой!» Но не отчаивайтесь, дорогие маглы. Некоторая доля магии все же доступна для вас, и это кухня, которую впоследствии стали называть кулинарией. Она сочетает в себе элементы создания зелий, немного ботаники и чуточку ворожбы. Согласно закону элементарной трансфигурации Гэмпа (**см. «Гарри Поттер и Дары смерти», глава 15),** отличная еда не может быть создана из ничего, но ее можно приготовить при помощи этой книги. На ее страницах вы найдете указания для приготовления восхитительных яств, изысканных эликсиров, изумительных угощений, вкусных деликатесов и приобретете способность превращать простые ингредиенты в удивительные шедевры.

Если вы не выходец с Британских островов, то вполне возможно, не узнали блюда, упомянутые в романах о Гарри Поттере. Эта книга станет вашим путеводителем. Здесь вы не только найдете указания и рецепты, но и узнаете их долгую и увлекательную историю. Познакомитесь с блюдами, ставшими неотъемлемой частью британской и ирландской культуры. Будете потрясены рассказами об их открытии и изобретении. А затем насладитесь их вкусом. И больше уже никогда не взглянете на пончики, как прежде.

И хотя, возможно, вы умны, как Гермиона, не всегда блюдо по рецепту получается как надо. Иногда сам рецепт не очень хорош, иногда техника приготовления не верна. Не хотелось бы вам, чтобы Принц-полукровка заглянул через плечо и сказал: «Может, у меня есть способ получше, как состряпать это зелье?» Рецепты же из этой книги были отобраны, испробованы и перепроверены много раз, пока для каждого блюда не был найден самый простой и вкусный рецепт.



# Полезные советы

1. Всегда начинайте работать с чистой рабочей поверхностью.

2. Внимательно прочитайте рецепт и убедитесь, что у вас под рукой есть все необходимые ингредиенты и утварь, а также навыки для приготовления блюда по этому рецепту. Если у вас не хватает необходимых навыков, вы все равно можете взяться за дело, но прежде обязательно вооружитесь терпением и юмором и не сдавайтесь, если что-то пойдет не так.

3. Предупреждение. Некоторые рецепты в книге опасны. Любой рецепт с использованием кипящего сахара (например, в рецептах помадки или ирисок) или обжаривания во фритюре (например, при приготовлении пончиков) должен использоваться исключительно взрослыми или, по крайней мере, подростками под пристальным наблюдением взрослых.

4. Замены. В некоторых рецептах требуется мелкий темный изюм коринка. Если вы не сможете найти его, можно использовать сушеную клюкву. Также в рецептах, где требуется какао-порошок, по возможности используйте голландский какао-порошок, поскольку он значительно превосходит по своим качествам натуральный какао-порошок.

5. Для рецептов мороженого и кустарда[1] потребуется темперирование яичных желтков. В процессе происходит постепенное увеличение температуры желтков, что не дает им свернуться.

6. Готовя торты и печенья, убедитесь, что масло, яйца и молоко имеют комнатную температуру 20–22 °C. Для получения консистенции крема масло должно хорошо размягчиться, а холодные яйца или молоко, добавленные к кремовой смеси, приведут к тому, что оно свернется. Если вы все сделали правильно, но смесь все равно свернулась, не переживайте. Если вы добавите в смесь немного жидкости, это исправит положение, а затем, добавив муку, вы аккуратно вымесите тесто.

7. Для того чтобы промаслить и присыпать мукой сковороду, можете использовать специальный кулинарный спрей. Это быстрее и эффективнее, чем смазывать сковороду маслом, а затем посыпать ее мукой и стряхивать излишки. Не забывайте использовать пекарскую бумагу или пергамент, чтобы нижний слой коржа не прилип ко дну формы для выпекания и можно было сохранить идеальную форму выпечки.

8. Очень важно правильно отмерять ингредиенты. Вам понадобится один мерный стакан для жидкости и набор мерных чашек для сыпучих ингредиентов, а также набор мерных ложек.

Чтобы отмерить нужное количество муки или сахара, опустите мерную чашку в коробку и наберите необходимое количество ингредиентов в соответствии с измерительным краем линейки и разровняйте поверхность плоской частью ножа. Не утрамбовывайте муку и не встряхивайте чашку, чтобы выровнять поверхность. Чтобы отмерить необходимое количество коричневого сахара, утрамбовывайте сахар пальцами, кулаком или ложкой, когда наполняете чашку.

9. Если у вас нет кухонного комбайна, вы можете приготовить тесто для пирога или тарта вручную. Разотрите масло с мукой кончиками пальцев или с помощью двух вилок, пока смесь не приобретет консистенцию грубоватой желтой крошки. Убедитесь, что растерли всю муку. Дальше действуйте согласно рецепту.

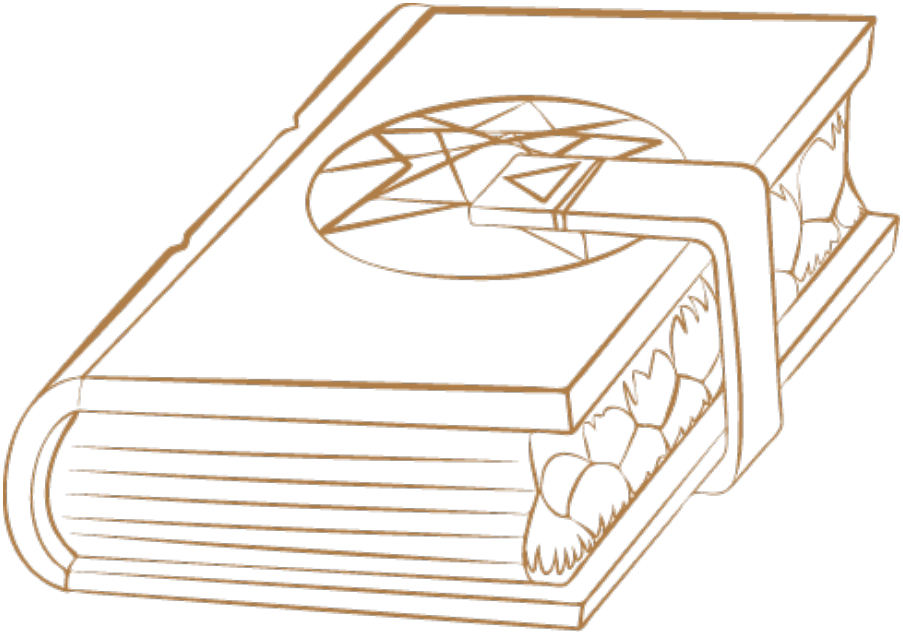
10. Вы легко приготовите тесто для пирога, как только освоите технику. Непременно используйте только охлажденные ингредиенты и старайтесь месить тесто как можно меньше. Добавление слишком большого числа ингредиентов делает тесто неэластичным, и в результате оно плохо раскатается (оно станет стягиваться назад) и приобретет грубую структуру. Если вы добавляете воду, то лучше добавить больше, чем меньше. Вы всегда можете всыпать дополнительную муку, раскатывая тесто, чтобы предотвратить слипание, но сухое тесто будет трескаться и рваться, когда вы станете раскатывать его, и вам не удастся его спасти.

11. Во многих рецептах требуются поджаренные орехи. Чтобы правильно поджарить орехи, разложите их в один слой на противне и выпекайте в духовке при температуре 180 °C в течение 7–10 минут, пока они не станут золотисто-коричневыми и ароматными.

12. Для некоторых рецептов необходима патока или золотой сироп. Эти подсластители производятся во время переработки сахара. Вы можете приобрести патоку или золотой сироп в крупном супермаркете или специализированном магазине, но если вам все же не удастся их найти, то возьмите светлый или темный кукурузный или чистый кленовый сироп. Кленовый сироп придаст уникальный вкус конечному продукту, поэтому используйте его умеренно. Также вы можете найти в интернете простой рецепт золотого сиропа и сделать его своими руками.

13. Сахар турбинадо, также известный как сахар демерара, – это нерафинированный тростниковый сахар, который представляет собой крупные светло-коричневые, полупрозрачные кристаллы и отлично подходит для посыпки печений и маффинов, потому что выглядит симпатичнее и хрустит гораздо аппетитнее, чем обычный сахар. Вы без труда найдете его в своем

супермаркете в отделе для выпечки.



# Глава 1
# Отличная еда с плохими родственниками

Дурсли были бы вам признательны, если б вы не забыли, что они абсолютно обычные люди, но их отношение к родному племяннику Гарри Поттеру оставляло желать лучшего. Стремясь всеми силами искоренить малейшие проявления магического дара, который он мог унаследовать от своих родителей-волшебников, они пытались притеснимите его всеми возможными способами. Но, конечно, не могли сделать так, чтобы он избежал своей судьбы. В полночь своего одиннадцатого дня рождения, после долгих лет мечтаний о том, что явится добрый родственник и заберет его с собой, к Гарри явился наполовину человек, наполовину великан по имени Хагрид, рассказавший ему правду о его магическом наследстве. Несмотря на все усилия Дурслей помешать ему, Гарри в конце концов уезжает в Хогвартс, чтобы обучаться волшебству (**см. «Гарри Поттер и Философский камень», главы 1–6**).

Тетя Петуния терпеть не могла свою сестру за способность изготавливать магические зелья, но когда дело доходило до готовки, она тоже не слонялась без дела. В книге «Гарри Поттер и Тайная комната» она закатывает великолепный ужин из трех перемен блюд для Мэсонов, а в «Гарри Поттере и Узнике Азбакана» готовит роскошное угощение для тети Мардж. К отвращению, стыду и ужасу Дурслей, Гарри испортил оба ужина, и дядя Вернон никогда не простит ему, что по вине племянника упустил сделку, благодаря которой мог бы купить летний домик на Майорке.

# Английская яичница с беконом

Вам никогда не казалось, что Гарри чем-то похож на Золушку? Он должен готовить, должен убирать в доме… Очень часто он становился кем-то вроде повара, стряпающего завтраки для Дурслей, и утро дня рождения Дадли не было исключением. Тетя Петуния мрачно предупредила Гарри, чтобы он не сжег завтрак (**см. «Гарри Поттер и Философский камень», глава 2**).

«Яичница с беконом» звучит не слишком-то роскошно, но каких-то 400 лет назад это был «завтрак королев». Генриетта-Мария, супруга короля Англии Карла I, заканчивала роскошный завтрак яйцами-пашот с беконом. В Англии один тонкий ломтик бекона называется рашером, а два рашера – это уже гаммон.

• 1 гаммон бекона
• 2 ст. л. сала или жира, вытопившегося из бекона в процессе поджарки
• 2 крупных яйца
• Соль и свежемолотой черный перец по вкусу

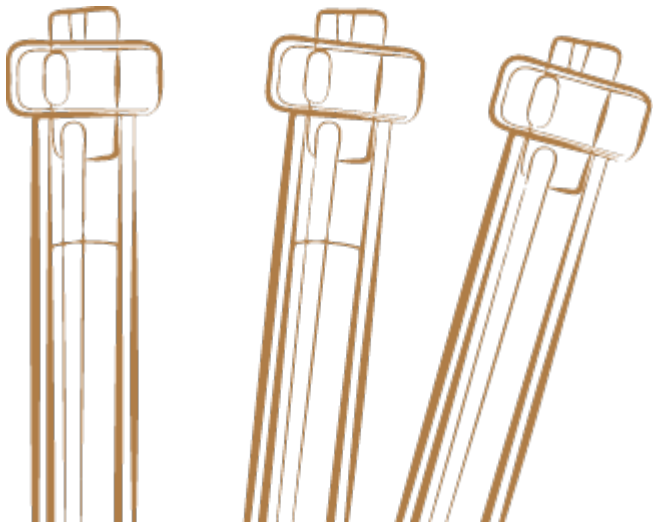
1. Чтобы поджарить бекон, разогрейте на среднем огне сковороду. Аккуратно выложите бекон в сковороду. Обжарьте 2 минуты, затем при помощи щипцов или вилки переверните бекон и жарьте еще 2 минуты. Продолжайте жарить, переворачивая каждые 30 секунд, пока бекон не сделается хрустящим. Снимите со сковороды и переложите на бумажные полотенца, чтобы стек лишний жир. Слейте со сковороды весь жир, оставив только 1 столовую ложку.

2. Уменьшите огонь до слабого. Разбейте яйца в небольшую миску. Когда жир начнет шипеть, вылейте в сковороду яйца и приправьте солью и перцем.

**ПОЛУЧАЕТСЯ 1 ПОРЦИЯ**

Яичница различается по степени готовности желтка: яичница-глазунья с жидким желтком и яичница, обжаренная с двух сторон, с жидким, полужидким или твердым желтком. Для глазуньи

жарьте яйца 4 минуты или пока белок не затвердеет. Для яичницы, обжаренной с двух сторон, вылейте яйца в сковороду и жарьте 3 минуты. При помощи лопатки аккуратно переверните яичницу и жарьте: с жидким желтком – 2 минуты, с полужидким желтком – 2 минуты 15 секунд, с твердым желтком примерно 2 минуты 30 секунд. Вы также можете разлить желток, прежде чем жарить яичницу до полного затвердения желтка.



# Двойные шоколадные рожки из мороженого

Когда Гарри отправился в зоопарк вместе с Дурслями, он был невероятно счастлив. Раньше Гарри никогда не брали в поездки по случаю дня рождения Дадли, и он не мог поверить в свою удачу. Дядя Вернон купил шоколадное мороженое для Дадли и его друга Пирса, чтобы они могли насладиться его вкусом во время прогулки. Ну, а Гарри, конечно же, ничего не досталось (**см. «Гарри Поттер и Философский камень», глава 2**).

Когда первый рецепт мороженого появился в Англии в 1600-х, король Карл I захотел оставьте его для себя. Мороженое было угощением, достойным короны, и король желал, чтобы так и оставалось впредь. Согласно легенде, он заставил своего повара поклясться, что тот не разгласит рецепт. Но после смерти короля секрет все-таки был раскрыт… и теперь мы можем насладиться рецептом этого великолепного мороженого.

- 2 стакана цельного молока
- 2 стакана жирных сливок
- ¾ стакана сахара
- 2 ст. л. несладкого какао-порошка
- 5 больших яичных желтков
- 225 г горького шоколада, растопленного и охлажденного
- 1 ч. л. ванильного экстракта
- Сахарные рожки для подачи

1. Соедините молоко, жирные сливки, сахар и какао-порошок в кастрюле средних размеров и нагрейте, постоянно помешивая, но не доводите до кипения. Смешайте растопленный шоколад и яичные желтки и взбейте (смесь будет густой, и ее будет нелегко взбить). Темперируйте смесь из яичных желтков, аккуратно влив 1 чашку горячей молочной смеси в желтки, энергично взбивая. Вылейте яичную смесь в кастрюлю с остатками молочной смеси и

готовьте, постоянно помешивая, но ни в коем случае не допускайте закипания.

2. Процедите молочную смесь через сито. Добавьте ванильный экстракт. Накройте поверхность пленкой, чтобы избежать образования пенки и дайте остыть до комнатной температуры, а затем остужайте в течение 6 часов. Заморозьте в своей мороженице, следуя инструкции по ее использованию. Переложите в герметичный контейнер и замораживайте до твердого состояния в течение 8 часов или всю ночь.

3. Подавая, выложите по два шарика мороженого в каждый рожок и полейте сверху вашей любимой заправкой.

**ПОЛУЧАЕТСЯ ОКОЛО 5 РОЖКОВ**

После заморозки мороженое становится очень твердым, поэтому дайте ему слегка растаять при комнатной температуре в течение 15 минут, прежде чем подавать. Домашнее мороженое хранится около недели. Также, чтобы предотвратить протекание сахарных рожков, налейте немного растопленного горького шоколада на дно каждого рожка, прежде чем наполнить его мороженым.

# Фруктовый лед с лимонным вкусом «Тройная сила»

Дурсли не захотели покупать Гарри шоколадное мороженое, когда взяли его в зоопарк в день рождения Дадли, но когда продавщица спросила его, что он будет, им вдруг стало стыдно совсем оставлять его без угощения. И тогда они решили предложить ему фруктовый лед со вкусом лимона, который очень понравился Гарри (**см. «Гарри Поттер и Философский камень», глава 2**).

Кто не любит освежающий фруктовый лед в жаркий день? Фруктовый лед и другие замороженные лакомства люди едят уже несколько тысяч лет. Знаменитый завоеватель Александр Македонский требовал, чтобы ему доставляли свежий снег с гор, чтобы охлаждать вино, а злой римский император Нерон смешивал снег с медом и фруктами для приготовления десерта, который съедал сразу же, пока он не растаял. К счастью, благодаря современным технологиям нам не приходится идти на подобные ухищрения, чтобы насладиться этими лакомствами.

- 1 тертый лимон
- 3 ст. л. лимонного сока
- 7 ст. л. сахара
- 1 ¾ стакана воды
- ½ ч. л. лимонного экстракта

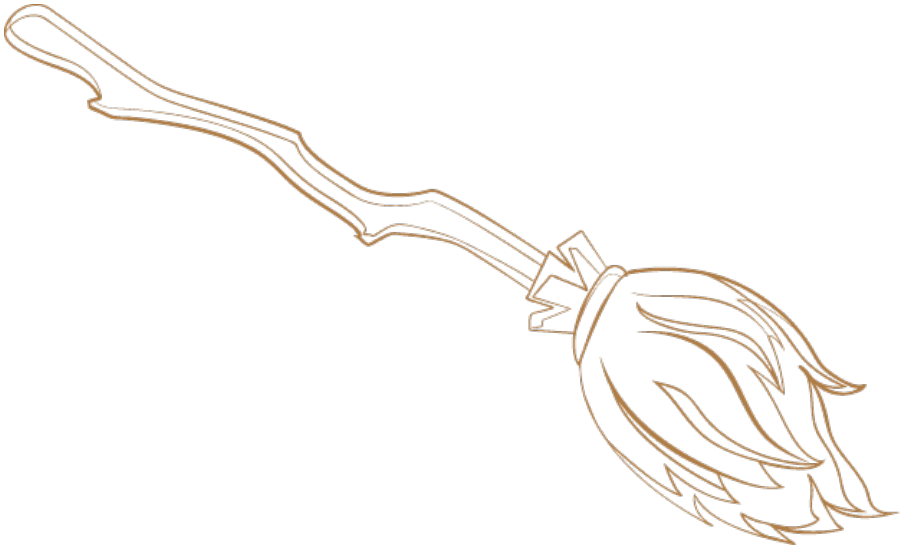
1. Смешайте лимонную цедру, лимонный сок, сахар и воду в кастрюле и нагревайте, часто помешивая. Доведя до кипения, сразу же снимите с огня. Добавьте лимонный экстракт и перемешайте. Перелейте смесь в формочки для мороженого.

2. Замораживайте до твердого состояния в течение 5 часов.

**ПОЛУЧАЕТСЯ ПРИБЛИЗИТЕЛЬНО 4 ПОРЦИИ (ВЕСОМ В 115 Г) ЛЬДА**

Этот фруктовый лед со вкусом лимона приобретает свой

насыщенный лимонный вкус благодаря трем компонентам: тертой лимонной цедре, лимонному соку и лимонному экстракту, отсюда и название – «Тройная сила».



# Слава Никербокера

Дадли притворился, что расплакался, узнав, что Гарри будет присутствовать на его дне рождения. Тетя Петуния, одураченная его выходкой, заверила Дадли, что не позволит Гарри испортить этот особенный день. Она и не догадывалась, что произойдет! Но прежде чем день закончился полной катастрофой, Гарри удалось насладиться десертом «Слава Никербокера», который ему позволили доесть за Дадли, который стал жаловаться, что ему не хватило мороженого (**см. «Гарри Поттер и Философский камень», глава 2**).

Это потрясающее летнее лакомство, которое к тому же легко приготовить. Настало время воскресить «Славу Никербокера». Этот напоминающий парфе десерт впервые появился в США в 1930-х гг., но вместо того чтобы закрепить здесь свои позиции, он отправился за океан и стал популярен в Англии. Каким же образом он обрел свое любопытное имя? Некоторые говорят, что причиной тому стали полосатые бриджи – их напоминали своим видом слои мороженого, желе, кустарда, фруктов и взбитых сливок. Однако словом «никербокер» часто называют жителей Нью-Йорка, так что, возможно, здесь тоже есть определенная связь.

• 2 стакана кустарда (рецепт ниже)
• Взбитые сливки (рецепт ниже)
• 2 стакана желе с любым вкусом (приготовьте заранее)
• Порубленные жареные орехи (например, арахис)
• 2 стакана порезанных свежих фруктов (например, персики или ягоды)
• 500 г ванильного мороженого
• Шоколадный сироп

1. Заранее приготовьте кустард, взбитые сливки и желе, а также заблаговременно порубите и поджарьте орехи.

2. Вымойте и, если необходимо, очистите фрукты, которые будете использовать, а затем порежьте кусочками.

3. Подготовьте шесть высоких стаканов для мороженого. Разложите половину мороженого поровну в 6 стаканов. Аккуратно выложите в каждый стакан порезанные фрукты. Затем разложите слой желе, а сверху на желе – слой кустарда. Повторите все слои, использовав остатки мороженого, фруктов, желе и кустарда.

4. Украсьте сверху взбитыми сливками, жареными орехами и шоколадным сиропом.

**6 ПОРЦИЙ**

***Кустард***

• ¼ стакана сахара, разделить
• 3 ст. л. кукурузного крахмала
• ¼ ч. л. соли
• 3 больших яичных желтка
• 1 стакан цельного молока и ½ стакана жирных сливок или 1 ½ стакана цельного молока
• 1 ч. л. ванильного экстракта

1. Соедините 2 столовые ложки сахара с кукурузным крахмалом и солью в небольшой толстостенной кастрюле. Добавьте молоко и сливки и перемешивайте, пока кукурузный крахмал не растворится. В отдельной миске взбейте яичные желтки с оставшимися 2 столовыми ложками сахара.

2. Нагревайте молочную смесь на среднем огне, пока она не начнет закипать и густеть. Как только это произошло, уменьшите огонь до минимума. Темперируйте желтки, медленно влив ½ стакана горячей молочной смеси в желтки, не переставая взбивайте. Перелейте яичную смесь в кастрюлю, постоянно помешивая.

3. Снова разогрейте плиту до средней температуры. Готовьте, непрерывно, но аккуратно помешивая, пока смесь не загустеет. Как только смесь начнет густеть, необходимо обращаться с ней очень осторожно, а иначе кукурузный крахмал утратит свои свойства загустителя. Снимите кастрюлю с огня и добавьте ваниль.

4. Процедите кустард через сито в другую миску (возможно, вам придется протирать его сквозь отверстия при помощи силиконовой лопатки, чтобы избавиться от комочков). Накройте кустард пластиковой пленкой, чтобы избежать появления пенки и остужайте, пока смесь не застынет.

## *Взбитые сливки*

- 1 стакан жирных сливок
- 3 ст. л. сахарной пудры
- 1 ч. л. ванильного экстракта

Соедините в чаше миксера жирные сливки, сахарную пудру и ваниль и взбивайте, пока смесь не загустеет и не перестанет выливаться из миски, даже когда вы перевернете ее вверх дном.

# Старинный слоеный пирог с шоколадом

Гарри терпеть не мог оставаться у своей няни, миссис Фигг, когда Дурслям необходимо было услать его подальше. У нее было слишком много кошек, в ее доме пахло капустой, а шоколадный пирог отдавал стариной (**см. «Гарри Поттер и Философский камень», главы 2 и 3**).

Слово «cake» (пирог) происходит от старого норвежского слова «kaka» (о чем только думали эти викинги?). Но между тем, что викинги называли словом «kaka» и тем, что мы называем пирогом, существует огромная разница. До 1700-х гг. в пироги не добавлялись яйца и сахар и даже сахарная глазурь, чтобы сделать их похожими на то, к чему мы привыкли.

- 160 г тертого горького шоколада
- 1 ст. л. растворимого кофе
- 1 ¼ стакана кипятка
- 2 ¾ стакана многоцелевой муки
- 2 ¾ стакана сахара
- ¾ стакана несладкого какао-порошка
- ½ ч. л. соли
- 2 ч. л. пищевой соды
- 1 ч. л. разрыхлителя для теста
- 1 стакан растительного масла
- 1 ¼ стакана пахты или нежирного кефира
- 4 крупных яйца
- 2 ч. л. ванильного экстракта

1. Предварительно разогрейте духовку до 180 °С. Смажьте сливочным маслом и слегка присыпьте мукой форму для пирога размером 23 × 33 см.

2. Добавьте в миску шоколад и кофе. Залейте кипятком и дайте постоять 5 минут. Взбейте до гладкости.

3. При помощи блендера взбейте муку, сахар, какао-порошок,

соль, соду и разрыхлитель в большой миске. Уменьшите скорость и продолжайте взбивайте до получения гладкой консистенции. Добавьте растительное масло и пахту и хорошо перемешайте, соскребая массу с боков миски. Добавьте по очереди яйца и как следует вымешайте. Аккуратно добавьте шоколадно-кофейную смесь, взбивая на низкой скорости, чтобы она не расплескалась по стенкам миски. Добавьте ваниль. Пройдитесь по стенкам миски и перемешайте тесто силиконовой лопаткой.

4. Выложите тесто в приготовленную форму и выпекайте около 45 минут, пока пирог не станет твердым в центре или зубочистка, которую вы воткнете в центр пирога, останется сухой, лишь с несколькими налипшими влажными крошками. Если зубочистка будет абсолютно сухой, значит, вы перепекли пирог.

5. Дайте пирогу полностью остыть в форме на решетке. Присыпьте сахарной пудрой, вытащите из формы и подавайте.

**ПОЛУЧАЕТСЯ 24 КУСОЧКА**

# Фруктовый кекс с орехами для детей

Дядя Вернон ужасно разозлился, когда в дом стали одно за другим приходить письма для Гарри Поттера, и забил гвоздь куском фруктового пирога, чтобы запечатать прорезь для почты (**см. «Гарри Поттер и Философский камень», глава 3**).

И как дядя Вернон мог дойти до такого состояния, что перепутал кусок фруктового пирога с молотком? В этой ошибке не было ничего удивительного, если пирог был сделан год назад и настолько зачерствел, что стал твердым, как кованая сталь, и его можно было использовать вместо молотка! Королева Виктория, чтобы проявить силу характера, ждала целый год, прежде чем съесть фруктовый кекс, преподнесенный ей в подарок.

В традиционном рецепте фруктового кекса используется алкоголь, на долгое время придающий кексу мягкость и рассыпчатость. Взрослые, желающие приготовить традиционный фруктовый кекс, могут заменить яблочный сок бренди. После того как кекс остынет, при помощи шпильки проткните отверстия в нижней части кекса. Вылейте половину стакана бренди на нижнюю часть кекса, оберните кекс в двойной слой алюминиевой фольги и переверните. Если вы хотите сохранить этот кекс на несколько месяцев, то раз в месяц разворачивайте фольгу и выливайте ½ стакана бренди на его нижнюю часть. Со временем вкус только улучшится.

- 2 ¼ стакана многоцелевой муки
- ½ стакана тонкоизмельченного миндаля
- 1 ч. л. молотой корицы
- ½ ч. л. молотого душистого перца
- ¼ ч. л. мускатного ореха
- ⅛ ч. л. молотой гвоздики
- ¼ ч. л. соли
- 2 бруска масла, комнатной температуры
- 1 ¼ стакана коричневого сахара

• Тертая цедра 1 апельсина
• Тертая цедра 1 лимона
• 4 крупных яйца, комнатной температуры
• ¼ стакана апельсинового джема
• ½ стакана темного изюма
• ½ стакана светлого изюма
• ¼ стакана яблочного сока

1. Предварительно разогрейте духовку до 150 °С. Смажьте маслом и присыпьте мукой круглую форму для кекса диаметром 23 см и не менее 5 см в высоту и застелите дно пергаментной бумагой. В большой миске взбейте муку, тертый миндаль, специи и соль.

2. В другой большой миске взбейте до консистенции крема масло, сахар и цедру апельсина и лимона при помощи блендера, периодически соскребая массу с краев миски. Взбивайте около 5 минут, пока смесь не станет легкой и воздушной. Одно за другим добавьте яйца, не переставая взбивайте, пока они полностью не растворятся. Добавьте джем. Добавьте мучную смесь, а затем темный и светлый изюм. Влейте яблочный сок. При помощи силиконовой лопатки еще раз перемешайте смесь, чтобы убедиться, что тесто замешено гладко. Переложите тесто в форму и выпекайте в течение 2 часов.

3. Вытащите кекс из духовки и оставьте остывать в форме. Переложите кекс из формы на лист алюминиевой фольги и удалите пергаментную бумагу, а затем переверните кекс на блюдо или круглую картонную подставку для торта. Необходимо съесть кекс в день приготовления или же завернуть в пленку и заморозить. В замороженном виде кекс хранится 2 месяца. Подавайте с чашечкой ароматного чая.

**ПОЛУЧАЕТСЯ 16 ПОРЦИЙ**

# Нежная жареная свиная вырезка в разных вариациях

Тетя Петуния подавала жареные свиные отбивные на званом ужине, устроенном в честь Месонов. Этот ужин был обречен на неудачу благодаря Добби, домовому эльфу, чьи многократные попытки помочь Гарри каждый раз только все портили (**см. «Гарри Поттер и Тайная комната», глава 1**).

В отличие от кур и фазанов, это было животное, которое римляне не привезли с собой в Англию. Свиньи жили по всей Европе на протяжении миллионов лет, и с тех пор как люди узнали об их существовании, их используют в пищу.

- 1 ч. л. соли
- ¼ ч. л. свежемолотого черного перца
- ¼ ч. л. молотого тимьяна
- ¼ ч. л. сушеного розмарина
- Щепотка кайенского перца
- 1 кг свиной вырезки

1. Предварительно разогрейте духовку до 165 ˚С. Смешайте в небольшой миске все ингредиенты, кроме отбивных. Смажьте вырезку полученной смесью и положите на решетку для гриля.

2. Жарьте вырезку около 40 минут, пока термощуп для мяса, который необходимо воткнуть в самую толстую часть куска, не покажет 63 ˚С. Достаньте вырезку из духовки и дайте отдохнуть 15 минут, прежде чем нарезать.

**ПОЛУЧАЕТСЯ 6 ПОРЦИЙ**

## *Свиная вырезка в яблочной глазури*

- 1 стакан воды
- 1 стакан меда
- ½ стакана яблочного джема или яблочного пюре

• 1 ч. л. молотого красного перца
• ½ стакана сушеной клюквы
• ½ стакана кожуры маринованного арбуза, нарезанной кубиками
• 1 кг свиной вырезки

1. Предварительно разогрейте духовку до 165 ˚C. Соедините в кастрюле воду, мед и яблочный джем или яблочное пюре и тщательно перемешайте. Добавьте молотый перец, сушеную клюкву и порезанную кубиками кожуру арбуза. Доведите до кипения, снимите с огня и оставьте на 10 минут.

2. Залейте вырезку половиной фруктового соуса и поставьте в разогретую духовку. Запекайте вырезку в течение 30 минут. Поливайте вырезку ¼ оставшегося соуса и запекайте еще 10 минут или пока температура внутри куска мяса не составит 63 ˚C на термощупе.

3. Оставьте вырезку отдохнуть в течение 15 минут перед тем, как нарезать. Поливайте порезанное мясо остатками фруктового соуса и подавайте.

***Свиная вырезка в глазури из бурбона с персиками для взрослых***

• ¼ стакана бурбона
• ¼ стакана соевого соуса
• ¼ стакана прессованного коричневого сахара
• 2 зубчика чеснока
• ¼ стакана дижонской горчицы
• ½ стакана молотого имбиря
• 2 ст. л. вустерширского соуса
• ¼ стакана растительного масла
• 1 капля острого соуса
• 1 кг свиной вырезки
• 4 свежих или консервированных персика без косточек, порезанных на четвертинки

1. Предварительно разогрейте духовку до 165 ˚C. В блендере или кухонном комбайне перемешайте бурбон, соевый соус, коричневый сахар, чеснок, горчицу, имбирь, вустерширский соус, масло и острый соус. Взбивайте до однородности.

2. Поместите вырезку и персики в закрывающийся пластиковый пакет и залейте внутрь маринад. Удалите лишний воздух и поместите в холодильник на 1 сутки.

3. Достаньте вырезку из маринада и положите на решетку в

духовку. Жарьте вырезку около 40 минут или пока термощуп не покажет температуру внутри куска 63 °C. Достаньте вырезку из духовки и дайте отдохнуть 15 минут, прежде чем порезать ее. Вскипятите маринад в маленькой кастрюльке и отставьте в сторону.

4. Порежьте вырезку и брызните маринадом. Вокруг мяса разложите персики.

# Пудинг тети Петунии (Английский клубничный бисквит)

Когда Гарри, закончив работу по дому, зашел на кухню, то заметил, что десерт, приготовленный тетей Петунией для званого ужина с Месонами, стоит на холодильнике **(см. «Гарри Поттер и Тайная комната», глава 1)**. Англичане любой десерт называют словом «пудинг», и часто можно услышать выражение «Что на пудинг?». Поскольку классический бисквит покрыт завитками взбитых сливок и часто украшается засахаренными фиалками, это именно тот десерт, который Петуния собиралась подать Месонам (до того, как его уничтожил Добби).

Это красивый и простой десерт, который вы можете приготовить, чтобы впечатлить друзей. Английский бисквит берет свое начало от простого кустарда из сливок и яичных желтков, подслащенного и приправленного имбирем и розовой водой. В 1980-х этот десерт приобрел более утонченную форму: пирог, состоящий из слоев фруктов и кустарда, помещался в прозрачную стеклянную форму и сверху покрывался взбитыми сливками. Для приготовления пудинга используйте круглую форму диаметром 23 см и глубиной 6 см.

• 1 бисквит (см. рецепт ниже)
• ½ стакана клубничного джема
• Кустард (см. рецепт ниже)
• Взбитые сливки
• 450 г свежей клубники, вымытой, высушенной и порезанной на ломтики, толщиной в 0,5 см
• 1 ст. л. жареного рубленого миндаля или засахаренных фиалок, если есть в наличии

1. Положите бисквит на разделочную доску и разрежьте на круги толщиной в 1,5 см. Срежьте корку. Смажьте половину кругов джемом и накройте сверху оставшимися. Разрежьте на

квадратные сэндвичи со стороной в 5 см. Выложите сэндвичи на дно круглого стеклянного сервировочного блюда. Разрежьте оставшиеся сэндвичи на маленькие кусочки, чтобы закрыть пустые места.

2. Поверх бисквитного слоя распределите кустард. Выложите форму по периметру ломтиками клубники, а затем горкой разложите оставшиеся ягоды в центре. Накройте пищевой пленкой и уберите на 8 часов в холодильник или на ночь, чтобы бисквит пропитался.

3. Перед подачей приготовьте взбитые сливки. Снимите пищевую пленку и полейте бисквит взбитыми сливками, полностью закрыв ягоды клубники. Чтобы бисквит выглядел красиво, вы можете наполнить кондитерский мешок с насадкой в виде звезды размером в 1,5 см и выложить взбитые сливки поверх клубники. Украсьте жареным миндалем или засахаренными фиалками.

**ПОЛУЧАЕТСЯ 8–10 ПОРЦИЙ**

Чтобы легко и быстро приготовить бисквит, воспользуйтесь покупным бисквитом или кексом и быстрорастворимым ванильным пудингом вместо домашнего кустарда.

### *Домашний бисквит*

- 1 ½ стакана многоцелевой муки
- 1 ½ ч. л. разрыхлителя для теста
- ¼ ч. л. соли
- 1 брусок (8 ст. л.) масла комнатной температуры
- 1 стакан сахара
- 2 крупных яйца комнатной температуры
- 1 ½ ч. л. ванильного экстракта
- ½ стакана цельного молока комнатной температуры

1. Заранее разогрейте духовку до 180 °С, и смажьте маслом и присыпьте мукой форму для кекса. Смешайте муку, разрыхлитель и соль. Отставьте в сторону.

2. При помощи блендера взбивайте в течение 5 минут масло с сахаром до пышности, периодически соскребая массу с краев чаши. По очереди добавьте яйца и взбивайте смесь около 30 секунд. Добавьте ваниль и снова взбейте до растворения.

3. По очереди добавьте мучную смесь и молоко, начав и закончив мукой, и взбивайте смесь на самой низкой скорости своего блендера. Соскребите остатки смеси со стенок миски и аккуратно перемешайте тесто при помощи силиконовой лопатки,

стараясь не нарушить его структуры.

4. Выложите тесто в подготовленную форму и выпекайте около 1 часа, или пока бисквит не станет твердым при надавливании в центре коржа, или когда зубочистка, которую вы воткнете в корж, останется чистой. Достаньте бисквит из духовки и оставьте остывать в форме.

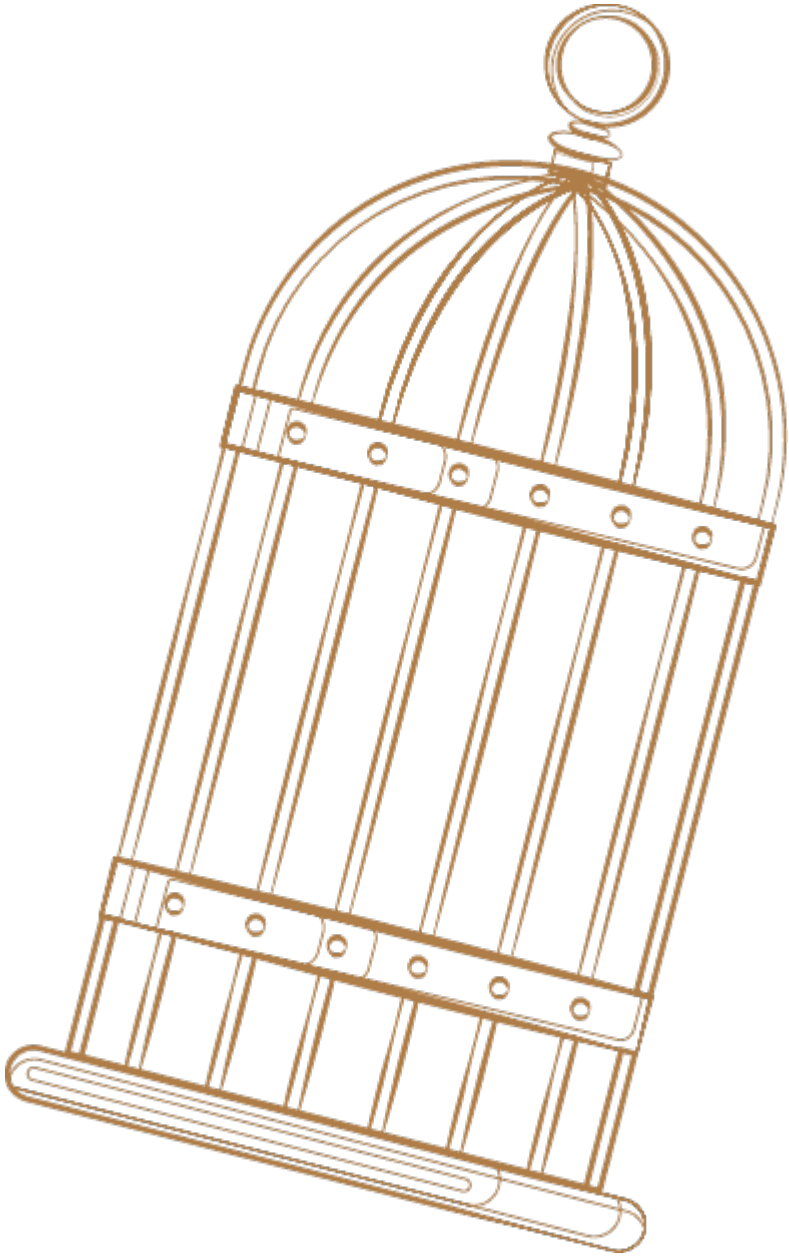
## *Кустард*

• 1 ½ стакана цельного молока плюс ½ стакана жирных сливок или 2 стакана цельного молока
• ½ стакана сахара (разделить)
• ¼ стакана кукурузного крахмала
• ¼ ч. л. соли
• 4 крупных яичных желтка
• 1 ч. л. ванильного экстракта
• ¼ бруска (2 ст. л.) масла (только если не используются жирные сливки)

1. Смешайте в небольшой кастрюльке молоко или молоко и жирные сливки с ¼ стакана сахара, кукурузным крахмалом и солью. В миске средних размеров взбейте яичные желтки с оставшейся ¼ стакана сахара до однородной консистенции.

2. Нагрейте молочную смесь на среднем огне, постоянно помешивая, не доводя до кипения. Уменьшите нагрев до минимума. Тонкой струйкой влейте 1 стакан горячей молочной смеси в яичную смесь, при этом энергично взбивая, чтобы темперировать яичные желтки. Медленно вылейте темперированную яичную смесь обратно в кастрюлю, постоянно помешивая. Снова увеличьте огонь до среднего, постоянно помешивая, пока смесь не загустеет и не начнет закипать. Как только смесь начала густеть, с ней надо обращаться очень осторожно, чтобы кукурузный крахмал не потерял свойств загустителя.

3. Снимите кастрюлю с огня и добавьте ваниль. Добавьте также масло, если не используете жирные сливки. Аккуратно перемешайте, пока масло не растворится. Пропустите кустард через сито в миску, чтобы не осталось комочков (воспользуйтесь силиконовой лопаткой). Накройте пищевой пленкой и остудите в холодильнике.



# Лимонный пирог с меренгой

Они ели суп; они ели лосося; теперь же они слушали, как дядя Вернон рассказывал о своей работе, пока они смаковали лимонный пирог с безе. Очень скоро тетя Мардж переберет с бренди, а Гарри ждет множество неприятностей (**см. «Гарри Поттер и Узник Азкабана», глава 2**).

Лимонный пирог с меренгой на самом деле гораздо более американский, чем яблочный пирог. Открытые пироги без верхнего слоя заливки или пироги с верхом из безе, считаются американскими. Лимонный пирог с безе немного сложноват, но результат того стоит! Найдите время приготовить этот десерт, и вы больше никогда не захотите покупать его в супермаркете.

**Тесто для пирога**

- ¼ стакана многоцелевой муки
- 2 ст. л. сахара
- ½ ч. л. соли
- 1 брусок (8 ст. л.) холодного масла, порезанного кусочками
- 4–6 ст. л. ледяной воды

**Лимонная начинка**

- 1 ¼ стакана сахара
- ⅓ стакана кукурузного крахмала
- 1 ½ стакана воды
- ½ стакана лимонного сока
- 4 крупных яичных желтка, слегка взбитых (белки оставьте для безе)
- 1 ст. л. тертой лимонной цедры
- ¼ пачки (2 ст. л.) масла

**Для безе**

- 4 крупных яичных белка комнатной температуры
- ¼ ч. л. винного камня или лимонного сока

- ¼ ч. л. соли
- ½ ч. л. ванильного экстракта
- ¾ стакана сахара

1. Для теста смешайте муку, сахар и соль в чаше кухонного комбайна. Взбивайте два или три раза, чтобы тщательно перемешайте ингредиенты. Добавьте масло в мучную смесь и взбивайте до тех пор, пока не станет похожа на грубую желтую крошку. Переложите смесь в большую миску для взбивания. Добавьте 4 столовые ложки ледяной воды и перемешивайте лопаткой, пока тесто не станет липким. Если тесто сухое, добавьте еще ледяной воды, по 1 столовой ложке, перемешивая после каждого добавления. Скатайте тесто в шар, приплюсните его, заверните в пищевую пленку и оставьте в холодильнике на час или до трех дней.

2. На присыпанной мукой поверхности раскатайте тесто в круг диаметром 32 см. Сложите тесто конвертиком, смахивая излишки муки. Выложите конвертик в форму, разверните края, стараясь сильно не растягивать тесто. Обрежьте края, оставив 2,5 см теста свисать, заверните этот край кверху, формируя бортики, прижимая при помощи зубцов вилки или пальцами. Проколите края теста и низ вилкой. Положите тестяную корзинку в морозилку приблизительно на 30 минут. Пока она замораживается, разогрейте духовку до 220 °C.

3. Расстелите внутри тестяной корзинки лист алюминиевой фольги, прижмите лист к краям теста, чтобы он закрыл ободок корзинки. Насыпьте на фольгу сухой горох или бобы и выпекайте, пока тестяная корзинка не подсохнет и не станет твердой, примерно 15–20 минут. Снизьте температуру до 180 °C, удалите фольгу и продолжайте выпекать, пока тестяная корочка не станет золотисто-коричневой, еще примерно 8 минут. Достаньте из духовки и отставьте в сторону.

4. Для начинки смешайте в небольшой толстостенной кастрюльке сахар, кукурузный крахмал и воду и размешивайте до растворения кукурузного крахмала. Нагревайте на умеренном огне, постоянно помешивая, пока смесь не загустеет. Вбейте желтки и продолжайте готовить, помешивая, пока смесь не загустеет и не начнет закипать. Снимите с огня и влейте лимонный сок, добавьте лимонную цедру и масло. Аккуратно помешивайте до получения однородной консистенции.

5. Для приготовления безе взбейте яичные белки, винный камень или лимонный сок, соль и ваниль, пока не образуется пена. В конце добавьте сахар и взбивайте на средней скорости. Затем увеличьте скорость и взбивайте, пока яичные белки не

станут упругими и глянцевыми, но не сухими.

6. Для того чтобы выпечь пирог, предварительно разогрейте духовку до 180 °C. Вылейте начинку в тестяную формочку. Поверх начинки распределите безе, стараясь запечатать края, чтобы предохранить безе от сморщивания. При помощи задней части ложки или вилки сформуйте из безе гребни и завитки.

7. Выпекайте пирог, пока безе не приобретет золотистый оттенок, около 15 минут. Перед подачей охладите пирог. Подавайте холодным или комнатной температуры.

**ПОЛУЧАЕТСЯ 8 ПОРЦИЙ**

Постарайтесь выпекать пирог с безе в сухую погоду. Лишняя влажность может привести к раскисанию безе, и вы обнаружите капельки влаги карамельного цвета, стекающие с белоснежной вершины вашего безе.

Чтобы получить идеально взбитые яичные белки, убедитесь, что насадка блендера и миска абсолютно чисты и не содержат жира: одна лишь капля жира способна привести к тому, что яйца невозможно будет взбить должным образом. Небольшие вкрапления желтка не испортят конечный результат. Добавляйте сахар постепенно, лишь когда начнут появляться легкие волны безе.

# Горячий и наваристый острый суп

Впоследний день визита тети Мардж, тетя Петуния приготовила суп, который Гарри удалось попробовать, но так удачно начавшийся обед закончился неприятностями, когда Гарри сорвался на тетю Мардж (**см. «Гарри Поттер и Узник Азкабана», глава 2**).

Только англичане могут использовать какое-нибудь индийское слово и сделать так, будто это название какого-то местечка в Ирландии. «Malligatawny» – а именно так называется этот суп по-английски – это сочетание двух тамильских слов (тамильский – один из индийских диалектов), которые означают «перец» и «вода». Английские солдаты во времена колонизации влюбились в это блюдо и привезли его рецепт из Индии в Англию.

• 2 ст. л. растительного масла
• 4 куриных бедра с кожей и костями, хорошо вымытых и высушенных
• 1 порезанная кубиками луковица
• 2 моркови, порезанных ломтиками
• 2 черешка сельдерея, порезанного кубиками
• 6 стаканов воды
• 1 ст. л. карри
• 1 ст. л. соли
• 1 кислое яблоко (например, гренни смит), очищенное от кожуры и сердцевины и нарезанное кубиками
• ½ ч. л. свежемолотого черного перца
• 2 стакана вареного длиннозерного белого риса (из ½ стакана сухого риса получится около 2 стаканов вареного)
• Дробленая кокосовая стружка для подачи (по желанию)

1. Разогрейте масло в чугунном котелке или в широкой кастрюле. Обжарьте куриные бедра на сильном огне с двух сторон до образования золотистой корочки, примерно по 4 минуты.

Снимите их с огня и отложите в строну.

2. Слейте жир, оставив в кастрюле 2 столовые ложки. Добавьте лук, морковь и сельдерей, помешивая, жарьте на среднем огне, пока лук не сделается мягким, от 3 до 5 минут. Влейте воду, добавьте яблоки, карри, соль и перец.

3. Переложите куриные бедра обратно в кастрюлю. Доведите до кипения, затем уменьшите огонь и варите на медленном огне около 35–45 минут, пока бедра не станут нежными. Достаньте бедра из кастрюли. Удалите кости и кожу, порежьте цыпленка на небольшие кусочки и верните в кастрюлю. При помощи шумовки снимите жир с поверхности супа. Всыпьте рис.

4. При подаче добавьте, если используете, в каждую тарелку горсть кокосовой стружки.

**ПОЛУЧАЕТСЯ 6 ПОРЦИЙ**

# Четыре восхитительных пирожных

Ах, эта сладкая месть! В то лето, когда дядя Вернон и тетя Петуния посадили Дадли на строгую диету, Гарри наслаждался мыслью о великолепной еде, спрятанной у него в комнате, в то время как Дадли умирал от голода на кухне. Когда Гарри рассказал друзьям о строгой диете, распространившейся на всю семью, они по-дружески прислали ему великолепные пирожные на день рождения. Представленные ниже четыре вида пирожных стали произведениями кулинарного искусства, которые прислали Гарри Рон, Гермиона, Хагрид и Сириус (**см. «Гарри Поттер и Кубок огня», глава 3**).

Это самый простой рецепт пирожных, но в то же время они получаются изысканными и очень вкусными. Они называются бисквитом «Виктория», потому что королева Виктория любила смаковать их за чашкой чая. У этих пирожных, в отличие от обычного бисквита, плотная, насыщенная текстура, и они мало напоминают воздушный и пышный бисквит.

## *Бисквитное пирожное «Виктория» в виде сэндвича (от Рона)*

- 1 ½ стакана многоцелевой муки
- 1 ч. л. разрыхлителя для теста
- ¼ ч. л. соли
- 1 ½ пачки (12 ст. л.) масла комнатной температуры
- 1 стакан сахара
- 3 крупных яйца комнатной температуры
- ½ стакана малинового джема
- Сахарная пудра для посыпки
- Взбитые сливки для подачи по желанию

1. Предварительно разогрейте духовку до 180 °C. Смажьте маслом две круглые формы для выпечки диаметром 20 см и

застелите дно каждой формы пергаментной бумагой. Смешайте в миске муку, разрыхлитель и соль и отставьте в сторону.

2. При помощи блендера или миксера взбейте в большой миске масло с сахаром до однородной консистенции в течение 5 минут, периодически соскребая массу с краев миски. По очереди добавляйте яйца, взбивая до полного перемешивания и соскребая остатки со стенок миски. Всыпьте мучную смесь и взбивайте на минимальной скорости. Закончите, собрав со стенок остатки теста, а затем перемешайте тесто силиконовой лопаткой.

3. Разделите тесто на две формы и выпекайте в течение 20 минут, пока тесто не зарумянится по краям, а верх пирогов останется бледным, и тесто останется мягким, но уже застывшим, если дотронуться до середины, или если зубочистка, которую вы воткнете в середину теста, останется чистой. Дайте пирогам остыть в формах в течение 10 минут, а затем переложите их на решетку и окончательно остудите.

4. Чтобы собрать пирог, положите один корж на картонную подставку для торта и промажьте всю его поверхность малиновым джемом. Накройте сверху вторым коржом и щедро посыпьте сахарной пудрой. Подавайте со взбитыми сливками и чашечкой чая.

**ПОЛУЧАЕТСЯ 8 ПОРЦИЙ**

Многие вкусные блюда были созданы совершенно случайно, и это, несомненно, одно из них. По легенде, хозяйка таверны «Белая лошадь» в Бейквелле (городок в Дербишире, в центральной Англии) попросила повара приготовить клубничный тарт. Повар забыл добавить клубничный джем в миндальный кустард и попытался исправить оплошность, распределив джем поверх тарта, создав абсолютно новый десерт. Этот популярный пирог имитирует вкус знаменитого тарта из Бейквелла.

***Вишневый пирог из Бейквелла (от Гермионы)***

**Миндальный пирог**

• 1 ½ стакана многоцелевой муки

• ½ стакана молотого миндаля
• 1 ч. л. разрыхлителя для теста
• ¼ ч. л. соли
• 1 ½ бруска (12 ст. л.) масла комнатной температуры
• 1 стакан сахара
• 3 крупных яйца комнатной температуры
• 1 ч. л. миндального экстракта
• ½ стакана цельного молока комнатной температуры

**Масляная сахарная глазурь**
• 2 упаковки (16 ст. л.) масла, комнатной температуры
• 2 стакана сахарной пудры
• 1 ч. л. ванильного экстракта
• 2 ст. л. цельного молока

**Дополнительно**
• ½ стакана вишневого варенья
• вишни для украшения
• Жареный миндаль для украшения

1. Предварительно разогрейте духовку до 180 °C. Смажьте маслом две круглые формы для выпечки диаметром 20 см и выстелите дно пергаментом. Смешайте в миске муку, тертый миндаль, разрыхлитель и соль и отставьте в сторону.

2. При помощи электрического миксера взбейте масло с сахаром в большой миске в течение 5 минут до однородной консистенции, периодически соскребая массу со стенок миски. По очереди добавьте яйца, продолжая взбивайте до полного перемешивания. Добавьте миндальный экстракт и продолжайте взбивайте до полного смешивания. По очереди добавьте мучную смесь и молоко, начав и закончив мукой, и взбивая смесь на минимальной скорости. Соскребите остатки теста со стенок миски и перемешайте еще раз силиконовой лопаткой.

3. Разделите тесто на две формы и выпекайте в течение 25 минут, пока коржи, оставаясь мягкими, станут плотными, если слегка надавить в центре, или пока зубочистка, которую вы воткнете в центр коржа, не останется чистой. Дайте коржам остыть в формах в течение 10 минут, а затем выложите на решетку, чтобы окончательно остудить.

4. Чтобы приготовить глазурь, взбейте все необходимые для ее приготовления ингредиенты до однородного состояния, до получения кремовой и воздушной текстуры в течение 7 минут, соскребая массу с краев миски.

5. Чтобы собрать пирог, положите один корж на картонную

подставку для торта. Распределите по поверхности коржа вишневое варенье. Сверху выложите второй корж и распределите по его поверхности 1 стакан глазури. Поместите остатки глазури в кондитерский мешок с наконечником в форме звезды и обведите границу вдоль краев пирога. Разложите внутри этой границы вишенки на расстоянии 2 см друг от друга. Посыпьте середину пирога жареными кусочками миндаля. Также для красоты вы можете нарисовать при помощи кондитерского мешка звезды на вишневой заливке, на расстоянии 2 см друг от друга.

**ПОЛУЧАЕТСЯ 8 ПОРЦИЙ**

Кустард придумали англичане. В середине 1800-х гг. британский химик, жена которого страдала аллергией на яйца, изобрел рецепт кустарда, который приобретал густоту благодаря кукурузному крахмалу вместо яиц. Он стал продавать его в виде порошка, и с тех пор соус кустард сопровождает почти каждый десерт. Истинные повара предпочитают готовить насыщенный яичный кустард и не использовать растворимый порошок, который легче приготовить, но его вкус значительно беднее. Кроме того, англичане часто называют слоеные пироги «пирогами-сэндвичами». Как и в случае с бисквитом Виктории, слои этого пирога более плотные и насыщенные, а не легкие и воздушные, как у обычного бисквита.

## *Пирог-сэндвич с кустардом (от Хагрида)*

**Бисквит**

- 1 ½ стакана многоцелевой муки
- 1 ч. л. разрыхлителя для теста
- 1 ½ бруска (12 ст. л.) масла, комнатной температуры
- ¼ ч. л. соли
- 1 стакан сахара
- 3 крупных яйца, комнатной температуры
- Сахарная пудра для посыпки

**Кустард**

• 1 стакан цельного молока плюс ½ стакана жирных сливок или 1 ½ стакана цельного молока
• ¼ стакана сахара, разделить
• 3 ст. л. кукурузного крахмала
• Щепотка соли
• 2 крупных яичных желтка
• ½ ч. л. ванильного экстракта
• 1 ст. л. масла (если не используете жирные сливки)
• Взбитые сливки, для подачи, по желанию

1. Предварительно разогрейте духовку до 180 °C. Смажьте маслом две формы для выпечки диаметром в 20 см и выстелите их дно пергаментной бумагой. Перемешайте в миске муку, разрыхлитель и соль и отставьте в сторону.

2. При помощи электрического миксера в большой миске взбейте масло с сахаром до однородной консистенции, обводя края миски, около 5 минут. По очереди вбейте яйца, продолжая взбивать до получения однородной консистенции и время от времени соскребая смесь с краев миски. Добавьте мучную смесь и взбивайте на минимальной скорости до полного смешивания. Соскребите смесь с краев миски и перемешайте тесто силиконовой лопаткой.

3. Разделите тесто на две формы и выпекайте около 20 минут, пока коржи не зарумянятся по краям, а верх останется бледным, и коржи останутся мягкими, но достаточно плотными, если осторожно надавить посередине, или же зубочистка, которую вы воткнете в центр коржа, останется чистой. Дайте коржам остыть в формах в течение 10 минут, а затем переложите на решетку и окончательно остудите.

4. Чтобы приготовить кустард, соедините в небольшой кастрюльке молоко или молоко и жирные сливки, 2 столовые ложки сахара, кукурузный крахмал и соль и размешивайте до полного растворения кукурузного крахмала. Взбейте желтки с 2 оставшимися столовыми ложками сахара в средней миске до однородной консистенции.

5. Нагрейте молочную смесь на среднем огне, постоянно помешивая, пока смесь не начнет закипать. Снизьте нагрев до минимума. Тонкой струйкой вылейте ½ стакана молочной смеси в яичную смесь, быстро взбивая, чтобы темперировать яичные желтки. Аккуратно вылейте смесь из темперированных яичных желтков обратно в кастрюлю, непрерывно помешивая. Поставьте кастрюлю на средний огонь, непрерывно помешивая, пока смесь не загустеет и не начнет закипать. Как только смесь начнет густеть, с ней необходимо обращаться очень аккуратно, чтобы

кукурузный крахмал не потерял своих свойств загустителя.

6. Снимите кастрюлю с огня и добавьте ваниль. Добавьте масло, если не используете жирные сливки. Аккуратно размешивайте до тех пор, пока масло не растает. Пропустите кустард через сито в миску, чтобы получить смесь однородной консистенции, без комочков. (Используйте силиконовую лопатку, чтобы легче было пропустить кустард через отверстия сита.) Накройте пищевой пленкой и остудите в холодильнике.

7. Чтобы собрать пирог, выложите один корж на картонную подставку для торта. Смажьте кустардом корж, не доходя 1,5 см до границы. Накройте вторым коржом. Щедро посыпьте сверху сахарной пудрой. Поставьте в холодильник, но перед подачей дайте пирогу нагреться до комнатной температуры. Подавайте со взбитыми сливками и чашечкой чая.

**ПОЛУЧАЕТСЯ 8 ПОРЦИЙ**

Поскольку Сириус отправлял Гарри письма при помощи тропических птиц, неудивительно, что в его пироге скрывался вкус тропических фруктов, таких как цитрусы и манго.

***Цитрусовый пирог-сэндвич с начинкой из манго (от Сириуса)***

**Цитрусовый пирог**

- 2 стакана муки
- 1 стакан сахара
- 1 ч. л. разрыхлителя для теста
- ¼ ч. л. соли
- 1 ½ бруска (12 ст. л.) масла, комнатной температуры
- ½ стакана цельного молока
- 3 крупных яичных желтка, комнатной температуры
- Тертая цедра и сок 1 лимона
- Тертая цедра и сок 1 апельсина
- 1 ч. л. ванильного экстракта
- 3 белка крупных яиц, комнатной температуры

**Начинка из манго**

- 3 манго, очищенных и порезанных кубиками

• ½ стакана сахара
• ½ стакана воды
• Щепотка соли
• 2 ст. л. кукурузного крахмала
• 3 крупных яичных желтка
• ¼ бруска (2 ст. л.) масла
• Сок 1 лимона

**Крем из взбитых сливок**
• 2 стакана жирных сливок
• ½ стакана сахара
• 2 ч. л. ванильного экстракта
• Несколько капель желтого пищевого красителя

1. Предварительно разогрейте духовку до 180 °C. Смажьте маслом и присыпьте мукой две круглые формы для выпечки диаметром 20 см и выстелите дно форм пергаментной бумагой.

2. Для пирога смешайте муку, ½ стакана сахара, разрыхлитель и соль. Добавьте масло и взбивайте, пока смесь не превратится в крошки. Добавьте молоко, желтки, тертую цедру, сок лимона и апельсина и ваниль и взбивайте до получения однородной консистенции при помощи специальных насадок для блендера.

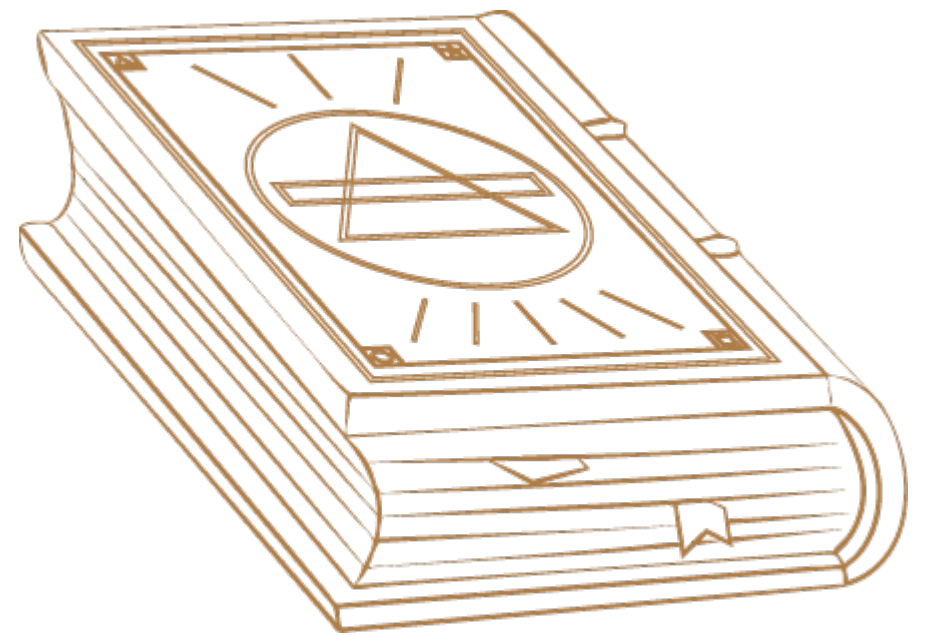
3. В отдельной чистой миске при помощи чистой насадки для блендера взбейте яичные белки до появления пены. Продолжайте взбивайте, постепенно добавляя ½ стакана сахара. Взбивайте до плотного гладкого состояния. Вмешайте ¼ взбитых яичных белков в тесто, чтобы смягчить его, а затем аккуратно смешайте с тестом остатки яичных белков, используя силиконовую лопатку. Разделите тесто на две формы и выпекайте около 20–25 минут, пока коржи не приобретут золотистый цвет и не станут на ощупь твердыми, если дотронуться до центра. Не передерживайте коржи в духовке, иначе пересушите тесто. Дайте остыть в формах, а затем переверните формы, чтобы вытащить коржи. По желанию можно завернуть коржи в пищевую пленку и заморозить.

4. Для приготовления начинки взбейте до гладкого пюре плоды манго в кухонном комбайне или блендере, затем протрите через сито с помощью силиконовой лопатки, чтобы выдавить как можно больше сока. Оставшуюся в сите мякоть выбросьте. Переложите получившееся манговое пюре в кастрюлю средних размеров. Добавьте сахар, воду, соль и кукурузный крахмал, размешивая до полного растворения ингредиентов. Нагревайте на среднем огне, постоянно помешивая, не доводя до кипения. Добавьте яичные желтки и продолжайте нагревать, непрерывно

помешивая, пока смесь не загустеет и не начнет закипать. Снимите с огня, добавьте масло и лимонный сок и помешивайте до полного размягчения масла. Перелейте начинку в миску, накройте пищевой пленкой и дайте остыть до комнатной температуры. Можно хранить в холодильнике до 2 дней.

5. Крем приготовьте перед тем, как собрать пирог. Взбейте ингредиенты для крема до появления мягких волн.

6. Чтобы собрать пирог, разрежьте горизонтально каждый корж напополам. Положите одну половину коржа на картонную подставку для торта и смажьте поверхность ⅓ манговой начинки. Повторите то же самое с двумя другими слоями, смазывая каждый ⅓ начинки и сверху выложите оставшуюся часть коржа. Смажьте верх пирога и бока кремом из взбитых сливок. Окрасьте оставшийся крем желтым пищевым красителем. Переложите его в кондитерский мешок с наконечником в форме звезды и нарисуйте декоративные границы и розетки по краям пирога.



# Лосось, варенный в медово-укропном соусе

Возможно, тетя Петуния была несправедлива к Гарри, но ее поварской талант нельзя не похвалить. В последний день визита тети Мардж, незадолго до того, как Гарри разозлился и набросился на нее, тетя Петуния приготовила на ужин лосося (**см. «Гарри Поттер и Узник Азкабана», глава 2**).

В кельтской мифологии лосось обладает магическими свойствами, его почитают за способность выживать в соленой и пресной воде. Кельты верили в существование Лосося Знания, который способен наделить безмерной мудростью того, кто его съел. Известно, что мясо лосося благотворно воздействует на мозг. В одной из легенд о короле Артуре двое героев отправляются на поиски приключений на спине лосося. Даже на современных ирландских монетах был изображен лосось – до тех пор, пока ирландцы не перешли на евро в 2002 году.

- 3 ст. л. масла
- 1 мелко порубленная луковица
- 2 ст. л. многоцелевой муки
- 1 стакан сухого белого вина
- 1 ст. л. меда
- 1 ст. л. порезанного свежего укропа
- 680 г филе лосося, вымытого и высушенного, порезанного вдоль на четыре части
- Соль и свежемолотый черный перец

1. Нагрейте масло в кастрюле, достаточно широкой, чтобы в ней поместилось филе лосося. Когда масло начнет пениться, добавьте лук и жарьте до прозрачности, часто помешивая, около 5 минут.

2. Всыпьте муку и хорошенько перемешайте. Влейте вино, добавьте мед и варите, непрерывно помешивая, пока масляно-мучная смесь не приобретет однородную консистенцию. Добавьте

укроп.

3. Посыпьте филе лосося солью и перцем и выложите в кастрюлю, кожей вниз. Доведите соус до кипения и продолжайте кипятить, прикрыв крышкой, приблизительно 20 минут, пока лосось не начнет разваливаться, если проткнуть его вилкой. Время от времени проверяйте, чтобы филе рыбы не прилипло к дну кастрюли. Попробуйте соус и при необходимости добавьте специй.

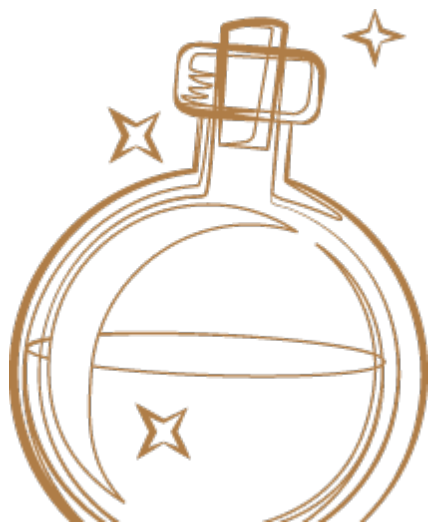
**ПОЛУЧАЕТСЯ 4 ПОРЦИИ**

# Глава 2
# Восторги в переулке

Косой переулок – одно из мудреных названий у Дж. К. Роулинг – это оживленный базар волшебного мира. Лавки, в которых продавалось все, что может понадобиться волшебнику, располагались вдоль шумной и многолюдной улицы. Здесь Гарри покупал свои учебники, волшебную палочку, мантии, ингредиенты, необходимые для приготовления зелья, разнообразные школьные принадлежности и волшебные лакомства.

Гарри часто встречался в Косом переулке с Роном и Гермионой, чтобы купить новые книги и школьные принадлежности до начала семестра. Популярное место для их встреч (пока не вернулся Тот-Кого-Нельзя-Называть) – кафе-мороженое Флориана Фортескью, где однажды летом Флориан угостил Гарри тремя порциями сливочного мороженого за то, что тот помог ему с домашней работой (**см. «Гарри Поттер и Узник Азкабана», глава 4**).

Гарри также любил перекусить в «Дырявом котле», за которым находился вход в Косой переулок. Том, старый и беззубый хозяин таверны, подавал отличные угощения и чай завсегдатаям своего заведения.



# Сливочное мороженое с шоколадом и малиной

Вто время, как у Гарри был очень неприятный разговор с белобрысым мальчишкой в лавке мадам Малкин (он напомнил Гарри Дадли, только более стройного), к окну подошел Хагрид и поднял вверх угощение, чтобы показать Гарри. Закончив дела, Гарри с радостью выскользнул из лавки, чтобы насладиться восхитительным мороженым (**см. «Гарри Поттер и Философский камень», глава 5**).

Мороженое – это одна из причин порадоваться тому, что живешь в наше время. По правде говоря, мороженое существует с 1600-х гг., однако есть два больших «но»: первое – мороженое было лакомством исключительно для богатых и второе – сегодняшнее мороженое гораздо лучше по качеству.

• 1 порция Шелковистого шоколадного мороженого (см. ниже)
• Вафельные стаканчики для подачи
• 1 порция Идеально нежного малинового мороженого (см. ниже)
• Рубленый жареный миндаль для посыпки

Положите по одному шарику шоколадного и малинового мороженого в сахарные стаканчики и макните в рубленый миндаль, чтобы покрыть верх мороженого. Чтобы не допустить протекания стаканчика, налейте растопленный горький шоколад на дно каждого стаканчика, прежде чем класть мороженое.

## *Шелковистое шоколадное мороженое*

• 2 стакана цельного молока
• 2 стакана жирных сливок
• ¾ стакана сахара

• 2 ст. л. несладкого какао-порошка
• 5 крупных яичных желтков
• 200 г горького шоколада, растопленного и охлажденного
• 1 ч. л. ванильного экстракта
• 1 стакан крупно натертого горького шоколада

1. Соедините в средней кастрюле молоко, жирные сливки, сахар и какао-порошок и нагревайте, часто помешивая, не доводя до кипения. Влейте растопленный шоколад в яичные желтки (смесь будет плотной и трудной для взбивания). Темперируйте смесь из яичных желтков, аккуратно влив 1 стакан горячей молочной смеси в желтки, не переставая энергично взбивайте. Перелейте яичную смесь в кастрюлю и нагревайте, непрерывно помешивая и не доводя до кипения.

2. Процедите смесь через сито. Добавьте ванильный экстракт. Накройте поверхность пищевой пленкой, чтобы не образовывалась пенка; остудите. Заморозьте в мороженице, следуя указаниям в инструкции. Ближе к концу приготовления добавьте тертый шоколад. Переложите в герметичный пакет и заморозьте до твердости, в течение 6 часов или целой ночи. Если мороженое слишком твердое, дайте ему оттаять при комнатной температуре в течение 10–15 минут перед подачей.

**ПОЛУЧАЕТСЯ 5 СТАКАНОВ**

## *Идеально нежное малиновое мороженое*

• 300 г свежей или замороженной малины, дать оттаять, если заморожена
• ¾ стакана сахара, разделить
• 1 стакан жирных сливок
• 2 стакана цельного молока
• 4 крупных яичных желтка

1. Смешать малину с ¼ стакана сахара в блендере или кухонном комбайне и взбить до получения однородной консистенции. Протереть смесь через сито при помощи силиконовой лопатки в миску, стараясь выжать как можно больше сока. Выбросить жмых.

2. В средней кастрюле смешать жирные сливки, молоко и остатки сахара и варить на среднем огне, часто помешивая, не доводя до кипения. Темперируйте яичные желтки, медленно влив в них 1 стакан горячей молочной смеси, непрерывно взбивая. Вылейте яичную смесь обратно в кастрюлю, не переставая

взбивайте. Продолжайте взбивайте, нагревая на среднем огне, пока смесь слегка не загустеет, но не доводите до кипения. Процедите через сито в другую миску.

3. Влейте малиновое пюре и переложите в герметичный контейнер. Дайте остыть до комнатной температуры, затем остудите в холодильнике в течение 6 часов или оставьте на ночь.

4. Достаньте охлажденную смесь из холодильника и перемешайте, чтобы равномерно распределить малиновое пюре, которое осело на дно. Переложите в мороженицу и готовьте, следуя инструкции. Переложите в герметичный контейнер и заморозьте до твердости, в течение 6 часов или целой ночи. Если мороженое сильно затвердело, дайте ему оттаять при комнатной температуре 10–15 минут, прежде чем подавать.

**ПОЛУЧАЕТСЯ 4 СТАКАНА**

# Паддингтонские бургеры

Гарри с Хагридом наслаждались гамбургерами на станции Паддингтон, обсуждая все, что произошло за последнее время. Хагрид только что рассказал Гарри, что он волшебник, затем привел его в Косой переулок, чтобы купить очень странные школьные принадлежности. Вдобавок ко всему, Гарри только что обнаружил, что в этом новом мире он стал знаменитостью, но не мог понять, почему. Ему и в самом деле многое надо было обдумать (**см. «Гарри Поттер и Философский камень», глава 5**).

Историки могут спорить, кто изобрел гамбургер, но одно известно точно: он назван в честь города Гамбург в Германии. Поэтому точно не имеет отношения к слову «ham» (ветчина). Как известно всем мясоедам, котлеты для гамбургеров готовятся из говяжьего фарша.

• 700 г постного говяжьего фарша
• 2 крупных яйца
• 1 луковица, порезанная кубиками и обжаренная в масле до коричневого цвета
• 1 стакан свежих хлебных крошек
• ½ стакана томатного соуса
• 1 ст. л. лукового порошка
• ½ ч. л. чесночного порошка
• ½ ч. л. соли
• ¼ ч. л. свежемолотого черного перца
• Жареные полукольца лука для подачи
• Английская горчица для подачи
• Салат-латук для подачи
• Кружочки томатов для подачи

1. Соедините все ингредиенты в большой миске и тщательно перемешайте.

2. Взбрызните сковороду кухонным спреем и разогрейте ее.

Сформуйте из получившейся смеси круглые котлетки и обжарьте с двух сторон на среднем огне до румяной корочки. Переложите на застеленную бумажными полотенцами тарелку и повторите процедуру, пока не используете весь фарш. Или же пожарьте котлетки на гриле.

3. Подавайте в подрумяненных в тостере булочках с жареными полукольцами лука, английской горчицей, латуком и томатами.

**ПОЛУЧАЕТСЯ 6 ПОРЦИЙ**

# Мороженое с клубникой и арахисовым маслом

Гарри, которого запер в комнате разъяренный дядя Вернон, едва сумел сбежать в летающей машине отца Рона в Барроу, где он провел остаток летних каникул. Гарри, Рон и Гермиона встретились в Косом переулке, чтобы купить школьные принадлежности, и наслаждались солнечным днем, полным дружеского общения, а также мороженым с клубникой и арахисовым маслом, купленным Гарри (**см. «Гарри Поттер и Тайная комната», глава 4**).

Множество людей принимало участие в изобретении арахисового масла (в том числе и знаменитые братья Келогг), но Джордж Вашингтон Карвер (кстати, американец) изобрел столько способов применения арахисового масла, что именно он, справедливо или нет, считается его изобретателем.

- 1 порция мороженого «Клубничный вихрь» (см. ниже)
- Вафельные стаканчики для подачи
- 1 порция мороженого с арахисовым маслом (см. ниже)
- Ваш любимый топпинг или соус

Положите 1 шарик клубничного мороженого и 1 шарик мороженого с арахисовым маслом в каждый стаканчик. Обмакните в свой любимый топпинг или полейте любимым соусом. Чтобы не допустить протекания, влейте на дно каждого стаканчика немного растопленного горького шоколада, прежде чем выложить мороженое.

### *Мороженое «Клубничный вихрь»*

- 450 г клубники, крупно порезанной
- ¾ стакана сахара, разделить
- 1 стакан жирных сливок

• 2 стакана цельного молока
• 3 крупных яичных желтка
• 1 стакан клубничного джема

1. Взбейте клубнику с ¼ стакана сахара до однородной консистенции. Пропустите смесь в миску через сито при помощи силиконовой лопатки, стараясь выдавить как можно больше сока. Жмых выбросите.

2. Переложите клубничное пюре в кастрюлю среднего размера и нагревайте на среднем огне, непрерывно помешивая, пока смесь не уменьшится в объеме и не загустеет. Отставьте в сторону.

3. В отдельной кастрюле смешайте жирные сливки, молоко и оставшийся сахар и нагревайте на среднем огне, часто помешивая, доведите до кипения, но не кипятите. Температируйте яичные желтки, медленно влив 1 стакан горячей молочной смеси в яичные желтки, непрерывно взбивая. Вылейте молочно-яичную смесь обратно в кастрюлю, непрерывно помешивая. Продолжайте перемешивать смесь, нагревая ее на среднем огне, пока она не начнет закипать, но не кипятите. Пропустите смесь через сито в другую миску.

- 1 стакан жирных сливок
- 2 стакана цельного молока
- ¾ стакана сахара
- 5 крупных яичных желтков
- 1 стакан арахисового масла с кусочками арахиса

4. Вмешайте клубничную смесь и взбивайте до получения пышной массы. Переложите смесь в герметичный контейнер, охладите до комнатной температуры, а затем остудите в холодильнике в течение 6 часов или оставьте на ночь.

5. Достаньте охлажденную смесь из холодильника и перемешайте клубничное пюре, которое осело на дно. Переложите в мороженицу и готовьте, следуя инструкции.

6. Выложите клубничный джем в небольшую миску и слегка размешайте, чтобы он немного потерял густоту. Вылейте его в контейнер к мороженому и аккуратно перемешайте вручную, совсем немного, чтобы получилась спираль из джема. Не переусердствуйте, иначе джем полностью смешается с мороженым. Переложите в герметичный контейнер и заморозьте до твердого состояния в течение 6 часов или оставьте на ночь. Если мороженое сильно затвердело, дайте ему слегка оттаять при комнатной температуре в течение 10–15 минут и подавайте.

**ПОЛУЧАЕТСЯ ОКОЛО 4 СТАКАНЧИКОВ**

## *Мороженое с арахисовым маслом с кусочками арахиса*

- 1 стакан жирных сливок
- 2 стакана цельного молока
- ¾ стакана сахара
- 5 крупных яичных желтков
- 1 стакан арахисового масла с кусочками арахиса

1. В кастрюле среднего размера нагрейте на среднем огне, часто помешивая, жирные сливки, молоко и сахар, пока смесь не начнет закипать, но не кипятите. Температируйте яичные желтки, медленно влив 1 стакан горячей молочной смеси в яичные желтки, непрерывно взбивая. Вылейте молочно-яичную смесь обратно в кастрюлю, продолжая помешивать. Продолжайте перемешивать смесь, пока она не загустеет, но не дайте закипеть. Процедите смесь в другую миску через сито. Накройте поверхность пищевой пленкой, чтобы избежать образования пенки. Дайте остыть до комнатной температуры, переложите в герметичный контейнер и остудите в холодильнике в течение 6 часов или оставьте на ночь.

2. Достаньте охлажденную смесь из холодильника и приготовьте в мороженице, следуя инструкции. Добавьте в контейнер к мороженому арахисовое масло и перемешайте при помощи силиконовой лопатки или деревянной ложки. Переложите в герметичный контейнер и заморозьте до твердости, в течение 6 часов или оставьте на ночь. Если мороженое получится слишком твердым, дайте ему оттаять при комнатной температуре в течение 10–15 минут, прежде чем подавать.

**ПОЛУЧАЕТСЯ ОКОЛО 5 СТАКАНЧИКОВ**

# Пончики

Гарри стал изгоем. Он только что набросился на тетю Мардж, незаконно воспользовался волшебством и сбежал из дома. Его наверняка исключат. Когда он увидел министра Фаджа в «Дырявом котле», то пришел в ужас. Но вместо того чтобы наказать его, Фадж сердечно приглашает его на чай с пончиками (**см. «Гарри Поттер и Узник Азкабана», глава 3**).

Существует ли что-нибудь более британское, чем чай с пончиками? Пончики появились еще в 1300-х гг., хотя вы должны догадываться, что они не имеют ничего общего с современными пончиками с их дырками посередине, наполненными растопленным маслом.

- 1 стакан многоцелевой муки
- 1 ст. л. сахара
- 1 ч. л. активных сухих дрожжей (½ упаковки)
- ¼ ч. л. соли
- 1 стакан цельного молока
- ¼ бруска (2 ст. л.) масла, растопленного

1. Смажьте маслом 4 кольца для выпечки пончиков (или 4 круглые формы для печенья диаметром 8 см) и сковородку с ручкой. Смешайте до однородной консистенции муку, сахар, дрожжи и соль. Добавьте молоко и растопленное масло и взбивайте до получения пышной массы. Накройте пищевой пленкой и оставьте в теплом месте, пока масса не станет пышной и не поднимется, около 1–1 ½ часов.

2. Перемешайте полученную смесь. Разогрейте смазанную маслом сковороду и выложите на нее кольца для пончиков. Используя мерную чашку, влейте ⅓ стакана теста в каждое кольцо. Печь на слабом огне, пока тесто не поднимется до краев, в течение 5 минут. Осторожно убрать кольца (они сильно нагреются, поэтому используйте щипцы или рукавицы для духовки) и перевернуть пончики (они должны остаться бледными

внизу). Выпекайте, пока вторая половина не зарумянится, еще 5 минут. Повторяйте до тех пор, пока не израсходуете все тесто.

3. Для подачи обжарьте пончики до золотисто-коричневого цвета и подавайте с маслом и джемом. Можно заморозить их и обжарить, когда понадобится.

**ПОЛУЧАЕТСЯ 8 ПОНЧИКОВ**

Поскольку пончики дожаривают после приготовления, очень важно не пережарить их слишком сильно.

# Шоколадный пудинг

Гарри чудесно проводит время, слоняясь по Косому переулку, покупая все что душе угодно и наслаждаясь разнообразными угощениями. И его радости нет предела, когда он встречает лучших друзей, Рона и Гермиону. Он вместе с Уизли ужинает в «Дырявом котле», где беззубый Том превзошел самого себя, приготовив изысканный ужин и в завершение потрясающий десерт – шоколадный пудинг (**см. «Гарри Поттер и Узник Азкабана», глава 4**).

В Англии шоколадный пудинг или готовится на пару, или запекается. Он похож на шоколадный пирог или нежный молочный пудинг, густоту которому придает кукурузный крахмал, как готовят в США. Изобретением пудингов мы обязаны римлянам. Молочный пудинг, который нам известен сегодня, – единственный вариант, изобретенный в Америке, – появился лишь в 1800-е гг. Поскольку шоколадный пудинг можно готовить двумя способами, мы предлагаем оба рецепта.

## *Густой и пышный шоколадно-молочный пудинг*

- ½ стакана сахара
- ¼ стакана кукурузного крахмала
- 2 ст. л. несладкого какао-порошка
- Щепотка соли
- 2 ½ стакана цельного молока
- 1 стакан жирных сливок
- 170 г горького шоколада, растопленного
- ¼ бруска (2 ст. л.) масла
- 1 ч. л. ванильного экстракта

1. В небольшой толстостенной кастрюле смешайте сахар, кукурузный крахмал, какао-порошок и соль и тщательно

перемешайте. Добавьте молоко и сливки и продолжайте тщательно перемешивать. Нагревайте на среднем огне, непрерывно помешивая, до растворения какао-порошка. Выключите огонь и добавьте в смесь шоколад. Снова увеличьте огонь до среднего и продолжайте готовить, непрерывно помешивая, пока смесь не загустеет и не начнет закипать. Как только смесь начнет густеть, помешивайте очень осторожно, чтобы кукурузный крахмал не потерял своих свойств загустителя.

2. Снимите кастрюлю с огня. Добавьте масло и ваниль и аккуратно взбейте, пока масло не размягчится и смесь не приобретет однородную консистенцию. Выложите пудинг в миску, накройте пищевой пленкой и охладите до застывания. Подавайте со взбитыми сливками.

**ПОЛУЧАЕТСЯ 6 ПОРЦИЙ**

Вам известно о существовании кулинарного рецепта под названием «Шоколадный каприз»? Клише это или нет, но название точно соответствует этому пудингу. Он такой насыщенный, шоколадный и нежный, что к нему не нужен соус, как к большинству приготовленных на пару пудингов. Просто подавайте его с взбитыми сливками или ванильным мороженым.

***Густой сливочно-шоколадный пудинг, приготовленный на пару***

- 1 брусок (8 ст. л.) масла
- 110 г горького шоколада, тертого
- 1 стакан многоцелевой муки
- ½ стакана несладкого какао-порошка
- ¼ ч. л. соли
- 1 ¼ стакана сахара
- 1 ч. л. ванильного экстракта
- 2 крупных яйца, комнатной температуры
- ½ стакана цельного молока

1. Смажьте маслом и посыпьте мукой форму для пудинга объемом в 1,7 л или жаропрочную стеклянную или керамическую

чашу с плотно прилегающей крышкой (смажьте маслом и присыпьте мукой и крышку). Подойдет и такого же размера кастрюля с крышкой. Установите решетку или перевернутую неглубокую миску на дно большой кастрюли, наполните на треть водой и поставьте на огонь. В микроволновке растопите масло и шоколад в течение 1–2 минут и взбейте до получения пышной массы. Отставьте остывать. В отдельной миске смешайте муку, какао-порошок и соль.

2. Взбейте сахар, ваниль, яйца и молоко до однородной пышной массы. Добавьте шоколадную смесь и снова взбейте до гладкости. Всыпьте мучную смесь и тщательно перемешайте деревянной ложкой. Переложите тесто в подготовленную чашу и разровняйте поверхность силиконовой лопаткой. Накройте чашу крышкой, убедившись, что она плотно прилегает.

3. Поставьте чашу в кастрюлю, убедившись, что вода доходит до половины чаши. Кипятите в течение 3 часов, не забывая проверять уровень жидкости, и по необходимости доливая еще воды. Вытащите пудинг из кастрюли и откройте крышку. Охлаждайте в течение 30 минут, а затем переверните чашу и выложите пудинг на сервировочное блюдо. Если пудинг застрял в чаше, слегка встряхните ее, чтобы извлечь его. Подавайте теплым, со взбитыми сливками или шариком ванильного мороженого.

**ПОЛУЧАЕТСЯ 6 ПОРЦИЙ**

# Сливочное мороженое с сиропом, фруктами, орехами и т. д.

Икак только Гарри удавалось есть сливочное мороженое каждые полчаса (бесплатно предоставляемое Флорианом Фортескью в благодарность за сделанные для него домашние задания) и не растолстеть, как Дадли? Это нечестно! (**см. «Гарри Поттер и Узник Азкабана», глава 4**).

Необходимость – главное условие изобретения. В начале 1900-х гг. так называемыми «синими законами» (призванными навязать соблюдение религиозных законов) запрещалось продавать по воскресеньям крем-соду. Поэтому в кафе-мороженых предлагали соду с остатками мороженого, сиропа, и вот так появилось мороженое «сандей». Оно оказалось слишком вкусным, чтобы подавать его только по воскресеньям, поэтому написание английского слова было изменено, чтобы его можно было подавать каждый день. Следуя нашим рецептам, вы можете приготовить собственное восхитительное мороженое сандей дома.

**Сандей с лимонным кремом и безе**

Выложите 1 столовую ложку ванильного мороженого в креманку для сандея. Добавьте 2 столовые ложки покупного лимонного крема или начинки для лимонного пирога и посыпьте сверху крошками от безе. Повторите каждый слой еще раз.

**Сандей «Тройной клубничный взрыв»**

Выложите 1 лопатку клубничного мороженого в креманку для сандея. Выложите сверху кусочки клубники и полейте клубничным сиропом. Повторите слои еще раз.

**Ореховые страсти по сандею**

Выложите 1 столовую ложку фисташкового мороженого в креманку для сандея. Посыпьте горстью рубленых жареных орехов и сбрызните шоколадным сиропом. Повторите слои еще

раз.

**Сандей с шоколадным брауни**

Выложите кусочек теплого шоколадного брауни в креманку для сандея. Добавьте 2 столовые ложки шоколадного или ванильного мороженого и полейте сверху шоколадным сиропом. Ешьте, пока мороженое не растаяло.

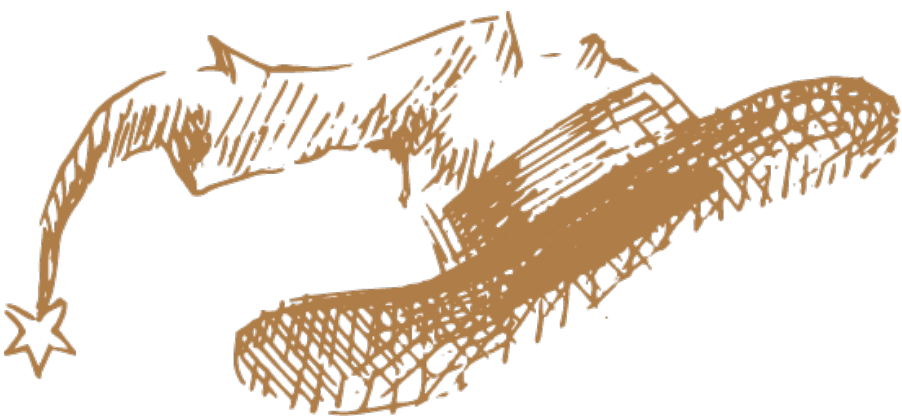
**ПРИГОТОВЬТЕ СТОЛЬКО, СКОЛЬКО НЕОБХОДИМО**

# Как правильно заваривать чай

Этот самый английский из всех напитков был привезен в 1600-х гг. из Китая и быстро потеснил эль, став национальным напитком. Традиция устраивать послеобеденное чаепитие появилась благодаря герцогине Бедфордской (1800-е гг.). Она испытывала сильный голод в промежутке между полуденным обедом и ужином в 9 вечера. Поэтому около четырех часов дня она перекусывала и пила чай. Позже она взяла это за правило и стала приглашать других леди, чтобы посплетничать за чаем со сладостями. Это новшество быстро вошло в привычку в светских кругах, и представители высшего общества стали пить чай с булочками и джемом или с пирожными и изысканными сэндвичами в середине дня.

1. Вскипятите воду в чайнике.
2. Когда вода закипит, нагрейте заварочный чайник, сполоснув его изнутри горячей водой – благодаря этому приему чай останется горячим, когда вы подадите его.
3. Влейте в чайник столько стаканов кипятка, сколько гостей вы собираетесь напоить чаем, и всыпьте по 1 чайной ложки с горкой чая на каждую чашку плюс еще дополнительную чайную ложку.
4. Дайте чаю настояться 3–4 минуты, а затем подайте заварочный чайник на стол. Не забудьте о сахаре, а также о кувшинчике молока или сливок.
5. К чаю подайте печенье или небольшие пирожные.

Приглашение, звучащее как «приходи на чашку», означает «приходи выпить чаю». Приготовление настоящего чая становится целым ритуалом.



# Глава 3
# Угощения из поезда

Гарри Поттер был очень обеспокоен. В его билете говорилось, что он должен сесть в одиннадцатичасовой поезд до Хогвартса, который отходит от платформы номер 9¾ на вокзале Кингс-Кросс, но как язвительно заявил дядя Вернон, прежде чем оставьте Гарри одного на станции, здесь нет никакой платформы 9¾. Представьте себе удивление Гарри, когда он обнаруживает, что для того, чтобы попасть на платформу 9¾ необходимо пройти сквозь барьер, разделяющий платформы 9 и 10. И вот он увидел приближающийся алый паровоз, так называемый Хогвартс-экспресс, выпускающий в утренний воздух густые клубы дыма.

Гарри стал одним из тех счастливчиков, кто путешествовал в школу на настоящем паровозе. Алые паровозы из прошлого тянули за собой множество красивых вагонов с резными деревянными сиденьями и изысканной отделкой деревянными панелями. Но в этом поезде оказалось кое-что получше: тележки с едой, где можно было купить необычные сладости, вроде пирогов «Дырявого котла» и тыквенное печенье. Гарри с удовольствием покупал множество пирогов «Дырявого котла», кучу тыквенного печенья и горы шоколадных лягушек, чтобы разделить все эти угощения с друзьями (**см. «Гарри Поттер и Философский камень», глава 6**).

# Тыквенные пирожки

К большому удивлению Гарри, среди волшебных закусок, продававшихся в Хогвартс-экспрессе, не оказалось вересковых батончиков или чипсов «Доритос». Но зато Гарри выгреб из кармана немного денег и впервые в жизни купил столько угощений, сколько хотел, в том числе и тыквенные пирожки (**см. «Гарри Поттер и Философский камень», глава 6**).

Представьте, что откусываете кусочек пирога и обнаруживаете, что сжевали целую птицу, с кожей и костями. Гадость! Но в Средние века в огромные и грубые пироги запекали целых птиц или крупные куски жареной говядины. В наше время напоминанием об этих пирогах из далекого прошлого являются корнуэльские пирожки, а также пирожки с тыквенной начинкой и булгуром, которые считаются одним из самых популярных лакомств на Кипре.

**Тесто для пирожков**

- 1¼ стакана многоцелевой муки
- 1 ст. л. сахара
- ¼ ч. л. соли
- 1 брусок (8 ст. л.) охлажденного масла, порезать кусочками
- 4–6 ст. л. ледяной воды

**Начинка**

- 1 стакан консервированной тыквы
- ¼ стакана сахара
- ⅛ ч. л. молотого мускатного ореха
- ⅛ ч. л. молотой корицы

1. Всыпьте муку, сахар и соль в чашу кухонного комбайна. Взбейте несколько раз до полного перемешивания. Добавьте в мучную смесь масло. Взбивайте, пока смесь не превратится в грубую желтую крошку, без белых мучных примесей.

2. Переложите смесь в большую миску. Добавьте 4 столовые

ложки холодной воды. Перемешайте смесь лопаткой, пока она не станет липкой. Если тесто чересчур сухое, добавьте еще воды, по 1 столовой ложке за раз (лучше пусть тесто будет влажным, чем сухим). Скатайте тесто в шар и приплюсните его. Заверните в пищевую пленку и уберите в холодильник на 1 час.

3. Соедините в миске тыкву, сахар, мускатный орех и корицу. Хорошо перемешайте. Предварительно разогрейте духовку до 200 °C. Раскатайте тесто в круг толщиной в 0,5 см. При помощи блюдца вырежьте из теста круги диаметром 12 см.

4. Положите в центр каждого круга 2–3 столовые ложки начинки. Смочите края теста водой, сверните в круг и защипите края при помощи вилки. Проколите тесто в нескольких местах. Выпекайте на бумаге для выпечки в течение 30 минут или пока пирожки не зарумянятся.

**ПОЛУЧАЕТСЯ 6 ПИРОЖКОВ**

# Тыквенный сок

Что может быть хуже, чем опоздать на поезд и лететь в отцовской машине в школу? Часами поедать сладости, а затем обнаружить, что тебе нечем их запить. Хотя ужасный удар о смертоносное дерево тоже оказался происшествием не из приятных. Расправившись с пакетом ирисок, найденных Гарри и Роном в машине, Гарри так измучился от жажды, что стал мечтать о тыквенном соке, который купил бы, если бы ехал в Хогвартс-экспрессе (**см. «Гарри Поттер и Тайная комната», глава 5**).

Неудивительно, что волшебники и волшебницы в таком случае пьют тыквенный сок. Во время сбора урожая кельты вырезали фонари из корнеплодов репы и брюквы, чтобы отпугнуть злых духов. Впоследствии американцы стали использовать для этого тыкву. Фонари из тыквы в конце концов стали ассоциироваться с Хэллоуином, вероятно, потому, что этот праздник связан с колдовством (демонами, вампирами и прочей нечистью).

- 1 небольшая сахарная тыква
- 2 стакана яблочного сока
- 1 стакан белого виноградного сока
- 1 стакан ананасового сока

1. Предварительно разогрейте духовку до 200 °С. Разрежьте тыкву пополам и очистите от семян. Не обращайте внимания на жесткие волокна, их сложно удалить, но они не влияют на конечный результат. Выложите половинки тыквы на противень, застеленный бумагой для выпечки, коркой вниз и запекайте в течение 45 минут или 1 часа – до мягкости. Вытащите из духовки.

2. Когда тыква остынет, очистите мякоть от кожуры. Переложите запеченную тыкву в большое сито с мелкими отверстиями и протрите в чистую миску при помощи силиконовой лопатки. Добейтесь получения однородного пюре,

это займет несколько минут. Жесткие волокна мякоти, оставшиеся в сите, выбросите. Тщательно перемешайте тыквенное пюре.

3. Перелейте пюрированную мякоть в кувшин, добавьте яблочный, виноградный и ананасовый сок. Тщательно взбейте, пока тыквенная мякоть не растворится. Остудите сок.

4. Перед подачей тщательно взболтайте сок, потому что мякоть тыквы за это время осядет на дно. Наполните хрустальные бокалы кубиками льда и сверху налейте сок.

**ПОЛУЧАЕТСЯ 5 СТАКАНОВ**

Хотя в этом рецепте используется свежая запеченная тыква, вы можете использовать консервированную, чтобы не тратить время на удаление кожуры.

# Большие пышные блины

Вволшебном мире это блюдо называется пирогами «Дырявого котла». Гарри впервые увидел их среди других угощений на волшебной тележке в Хогвартс-экспрессе в книге «Гарри Поттер и Философский камень». Он угостил этим лакомством Рона, которому не понравился сэндвич с пересушенной солониной (**глава 6**).

У этих простых блинов удивительное происхождение. Стараясь полностью использовать к Пасхе все масло, молоко и сливки, домохозяйки выпекали целые горы этих угощений. В одной легенде рассказывается о хозяйке, которая переворачивала блины, бегая в церковь на исповедь (чтобы получить отпущение грехов). Так что в Англии Пасху прозвали Днем блинов, днем, когда и в наше время проводятся конкурсы по поеданию блинов. В некоторых городах женщины со сковородками, полными блинов, мчатся в церковь. Призом для победительницы становится молитвенник.

- 2 стакана многоцелевой муки
- 2 ч. л. разрыхлителя теста
- 2 ч. л. соды
- ¼ ч. л. соли
- 2 крупных яйца, комнатной температуры
- ⅔ стакана сахара
- Тертая цедра 1 лимона
- 1 брусок масла (8 ст. л.), растопленного
- 2 ½ стакана цельного молока, смешанного с соком 1 лимона, оставленного подходить при комнатной температуре до загустения или нагретого в микроволновке в течение 30 секунд – 1 минуты до загустения
- Сахарная пудра для посыпки
- Джем для подачи

1. Тщательно перемешайте муку, разрыхлитель, соду и соль. В отдельной миске взбейте яйца с сахаром и лимонной цедрой до пышности в течение 1 минуты. Добавьте растопленное масло, продолжая энергично взбивайте. Влейте молоко.

2. Добавьте молочную смесь в мучную. Взбейте их до получения однородной консистенции. Тесто может получиться с комочками. Старайтесь не переборщить со взбиванием, а то блины получатся жесткими.

3. Взбрызните сковороду диаметром 16 см маслом. Разогрейте на среднем огне. Вылейте ½ стакана теста на сковороду и жарьте, пока поверхность не начнет пузыриться, а нижняя часть не приобретет золотисто-коричневый оттенок (проверьте, слегка приподняв край блина при помощи вилки). Переверните и жарьте с другой стороны 1–2 минуты или пока не зарумянится. Снимите блин со сковороды и повторите процедуру, пока не используете тесто, взбрызгивая сковороду маслом после каждого блина.

4. Посыпьте блины сахарной пудрой или подавайте, слегка смазав джемом.

**ПОЛУЧАЕТСЯ 11 БОЛЬШИХ БЛИНОВ**

# Четыре классических английских пирога

Профессор Слизнорт – большой любитель поесть. В своем «Клубе слизней» в Хогвартс-экспрессе он предлагает собравшимся в его купе блюдо с разнообразными пирогами (**см. «Гарри Поттер и Принц-полукровка», глава 7**). Некоторые из них были пикантными, некоторые сладкими, поэтому мы включили рецепты обоих типов. Представленные 4 рецепта относятся к классическим рецептам английской кухни.

Средневековые пироги наполнялись всевозможными начинками. Сейчас мы пытаемся придерживаться темы, поэтому представляем рецепт пирога «с цыпленком и грибами», а не с «цыпленком и грибами, и яблоками, и взбитыми сливками, овсяной крупой и изюмом, с корицей и черным перцем».

## *Пироги с цыпленком и грибами*

**Тесто для пирога**

• 2 ½ стакана многоцелевой муки
• 1 ч. л. соли
• ½–¾ стакана холодной воды
• 2 бруска (16 ст. л.) масла, замороженного и порезанного кусочками

**Начинка из цыпленка и грибов**

• 2 ст. л. растительного масла
• 1 мелко нарезанная небольшая луковица
• 140 г белых грибов, мелко нарезанных
• 2 ст. л. многоцелевой муки
• 1¼ стакана куриного бульона
• ¼ ч. л. чабреца
• 85 г грудки цыпленка без кожи и костей, нарезанных кубиками по 0,5 см

• Соль и свежемолотый черный перец по вкусу

• 1 яйцо, взбитое с 1 столовой ложкой воды, для смазывания пирогов

1. Засыпьте муку и соль в чашу кухонного комбайна и тщательно перемешайте. Добавьте в мучную смесь кусок масла. Перемешивайте, пока смесь не приобретет вид однородной крошки, без белых мучных примесей. Переложите смесь в большую миску. Влейте ½ стакана воды и разомните силиконовой лопаткой, пока тесто полностью не впитает в себя жидкость. Если тесто все еще сухое, добавьте еще воды, по 1 столовой ложке за раз, продолжая вымешивать тесто (лучше, если тесто получится влажным, чем слишком сухим). Разделите тесто на две половины, приплюсните и оберните пищевой пленкой. А затем уберите в холодильник на 2 часа. Тесто может храниться в холодильнике до трех дней.

2. Чтобы приготовить начинку из цыпленка и грибов, разогрейте масло в большой сковороде. Добавьте лук и грибы и тушите, пока лук не приобретет золотистый оттенок. Посыпьте мукой и тщательно перемешайте деревянной ложкой. Не переставая помешивать, тонкой струйкой влейте куриный бульон. Готовьте, пока смесь не загустеет. Добавьте порезанную кусочками куриную грудку, тмин, соль и перец. Тщательно перемешайте. Доведите до кипения и готовьте на медленном огне около 5 минут. Снимите с огня, переложите в чистую миску и охладите до комнатной температуры.

3. Предварительно разогрейте духовку до 180 ˚C. Достаньте охлажденное тесто из холодильника. На присыпанной мукой поверхности очень тонко раскатайте половину теста. При помощи блюдца диаметром 12 см вырежьте 6 кругов. Вложите круги в 6 формочек для маффинов, оставьте часть теста свисать по краям. Плотно наполните их начинкой из цыпленка и грибов.

4. Раскатайте вторую половину теста. Используйте 8-сантиметровую формочку для печенья, чтобы вырезать 6 кругов. Смочите свисающие края теста водой и выложите круги поверх начинки. Загните свисающие края теста на круги и сожмите пальцами. Сделайте проколы в каждом пирожке и смажьте тесто взбитым яйцом. Выпекайте в течение 1 часа до золотистого цвета, повернув форму на 180 ˚ в середине процесса выпечки.

**ПОЛУЧАЕТСЯ 6 ПИРОЖКОВ**

В маленьком городке под названием Денби-Дейл в Западном Йоркшире в честь больших праздников делают самые большие в мире пироги с мясом и картошкой. Эта традиция берет начало в 1788 г., когда проходило празднование избавления короля Георга III от душевной болезни. В 1988 г. пирог, выпеченный в честь 200-летия этой традиции, был занесен в Книгу рекордов Гиннесса. Он был размером 6 х 2 метра и толщиной 46 сантиметров. Но пирог, который испекли в 2000 г., чтобы отметить Миллениум, побил этот рекорд. Он был размером 12 х 2,5 метра и 112 сантиметров толщиной.

## *Пироги с мясом и картошкой*

**Тесто для пирогов**

• 2 ½ стакана многоцелевой муки
• 1 ч. л. соли
• ½–¾ стакана холодной воды
• 2 бруска (16 ст. л.) масла, охлажденного и порезанного кусочками

**Начинка из мяса и картошки**

• 2 ст. л. растительного масла
• 170 г лопаточной части говядины, нарезанной на кубики со стороной 0,5 см
• 1 небольшая, мелко порезанная луковица
• 2 ст. л. многоцелевой муки
• 1 ½ стакана куриного бульона
• 1 средняя морковь, очищенная и порезанная кусочками, толщиной в 0,5 см
• 1 средняя картофелина с красной кожурой, очищенная и порезанная кусочками в 0,5 см толщиной
• ¼ ч. л. молотого шалфея
• Соль и свежемолотый черный перец по вкусу
• 1 яйцо, взбитое с 1 ст. л. воды, для смазывания пирога

1. Всыпьте муку и соль в чашу кухонного комбайна и тщательно перемешайте. Высыпьте кусочки масла на мучную смесь. Перемешивайте, пока смесь не превратится в однородную крошку, без белых мучных примесей. Переложите смесь в большую миску. Влейте ½ стакана воды и разомните силиконовой лопаткой, пока тесто не впитает жидкость. Добавьте еще воды (по 1 столовой ложке), если тесто сухое (лучше, если оно будет влажным, чем слишком сухим). Разделите тесто на две половины, скатайте в два шара, заверните в пищевую пленку и охладите в течение 2 часов. Тесто может храниться в холодильнике до трех дней.

2. Чтобы приготовить начинку из мяса и картошки, разогрейте масло в большой сковороде. Добавьте мясо и обжарьте до коричневой корочки, около 4 минут с каждой стороны. Переложите в миску. Добавьте в сковороду лук и тушите до золотисто-коричневого цвета. Верните мясо обратно в сковороду, посыпьте мукой и тщательно перемешайте деревянной ложкой. Медленно влейте куриный бульон, непрерывно помешивая. Доведите до кипения и готовьте, время от времени помешивая, в течение 1,5 часа. Добавьте порезанную картошку и морковь, шалфей, соль и перец и готовьте еще 30 минут. Снимите с огня, переложите в другую миску и дайте остыть до комнатной температуры.

3. Предварительно разогрейте духовку до 180 ˚C. Достаньте охлажденное тесто из холодильника. На щедро присыпанной мукой поверхности очень тонко раскатайте одну половину теста. При помощи 12-сантиметрового блюдца вырежьте 6 кругов. Разложите круги в 6 формочек для маффинов, оставив края теста свисать. Плотно наполните начинкой из мяса и картошки.

4. Раскатайте вторую половину теста. При помощи 8-сантиметровой формы для печенья вырежьте 6 кругов. Смочите свисающие края теста водой и положите круги поверх начинки. Заверните края каждого пирожка вверх, соединив с кругами, и защипните пальцами. Проколите тесто в нескольких местах и смажьте верх пирожков взбитым яйцом. Выпекайте в течение 1 часа, развернув формы на 180 ˚ в середине процесса выпечки.

**ПОЛУЧАЕТСЯ 6 ПИРОГОВ**

Во время Второй мировой войны у хозяек просто не хватало муки, чтобы испечь целый пирог, поэтому бережливые и изобретательные английские женщины придумали способ, как выйти из положения. Они складывали в форму фрукты и заливали смесью муки, масла и сахара – и так на свет появился фруктовый крамбл (в США он чаще называется «крисп»). Представленный ниже рецепт выглядел бы слишком экстравагантным во время Второй мировой войны, потому что у пирога из этого рецепта есть нижний слой из теста и верхний слой из посыпки.

## *Яблочный крамбл*

**Тесто для пирога**

• 1 ½ стакана многоцелевой муки
• 2 ст. л. сахара
• ¼ ч. л. соли
• 1 пачка (8 ст. л.) масла, охлажденного и нарезанного кусочками
• 4–6 ст. л. холодной воды

**Яблочная начинка**

• 2 ст. л. масла
• 2 сладких яблока (например, гала или бребурн), очищенных от кожуры и сердцевины и мелко нарезанных
• ½ стакана сахара
• ½ ч. л. корицы
• 2 зеленых яблока (например, гренни смит), очищенных от кожуры и сердцевины и мелко порезанных
• ¼ ч. л. мускатного ореха
• Цедра и сок половины лимона

**Посыпка для крамбла**

• ½ стакана многоцелевой муки
• ¼ стакана темного или светлого коричневого сахара
• ¼ ч. л. корицы

• ½ пачки (4 ст. л.) масла, охлажденного и нарезанного кусочками

• ⅓ стакана рубленых орехов пекан

1. Всыпьте муку, сахар и соль в чашу кухонного комбайна и тщательно перемешайте. Высыпьте на мучную смесь кусочки масла. Перемешивайте, пока смесь не превратится в однородную крошку без белых мучных примесей. Переложите смесь в большую миску. Добавьте 4 столовые ложки воды и разомните силиконовой лопаткой, пока тесто не впитает жидкость. Добавьте еще воды (по 1 столовой ложке), если тесто сухое (лучше, если тесто будет влажным, чем слишком сухим). Скатайте тесто в шар, заверните в пищевую пленку и охлаждайте в течение 2 часов. Тесто может храниться в холодильнике до 3 дней.

2. Для приготовления яблочной начинки, разогрейте масло на большой сковороде, пока оно не начнет пузыриться. Выложите яблоки, сахар, корицу, мускатный орех, лимонную цедру и лимонный сок и перемешайте все при помощи деревянной ложки. Готовьте на среднем огне, время от времени помешивая, пока яблоки не размягчатся, а сок не выпарится. Переложите в миску и оставьте остывать до комнатной температуры.

3. В отдельной миске перемешайте муку с коричневым сахаром и корицей. Добавьте кусочки масла и втирайте их пальцами в муку, пока смесь не станет напоминать по консистенции крупинки влажного песка. Добавьте порезанный пекан и тщательно взбейте.

4. Предварительно разогрейте духовку до 180 ˚С. Достаньте охлажденное тесто из холодильника. На щедро посыпанной мукой поверхности очень тонко раскатайте тесто. При помощи 8-сантиметровой формочки для печенья вырежьте 12 кругов. Вложите круги в форму для маффинов на 12 штук. Выложите на каждый пирожок 1 столовую ложку с горкой начинки. Щедро посыпьте сверху масляно-мучной смесью.

5. Выпекайте 40 минут, повернув форму на 180 ˚ в середине процесса выпечки. Выпекайте, пока сок не выпарится, а верх пирожков не зарумянится. Достаньте из духовки и дайте остыть в форме. Чтобы вытащить пирожки из формы, нужно провести ножом вдоль краев формочки, так легко можно достать содержимое.

**ПОЛУЧАЕТСЯ 12 ПИРОЖКОВ**

Кто изобрел пирог баноффи? На самом деле никто не знает ответа на этот вопрос. Кафе «Голодный монах» в Джевингтоне, присваивает себе изобретение этого карамельно-кофейного пирога с бананами. Этот рецепт появился в 1970-х гг., но не был запатентован, поэтому мы никогда не узнаем, так ли это.

## *Пироги баноффи*

**Тесто для пирога**

• 1 ¼ стакана многоцелевой муки
• 2 ст. л. сахара
• ¼ ч. л. соли
• 1 брусок (8 ст. л.) охлажденного масла, порезанного кусочками
• 4–6 ст. л. холодной воды

**Начинка для баноффи**

• 250 г сгущенного молока
• ½ спелого, но твердого банана, порезанного ломтиками в 0, 5 см (почистить и порезать непосредственно перед тем, как собирать пироги)

**Топпинг из взбитых сливок**

• ½ стакана густых сливок
• 2 ст. л. сахарной пудры
• ½ ч. л. растворимого кофе

1. Смешайте в чаше кухонного комбайна муку, сахар и соль и тщательно перемешайте. Добавьте к мучной смеси кусочки масла. Взбивайте, пока смесь не превратится в однородную крошку, без белых мучных примесей. Переложите смесь в большую миску. Добавьте 4 столовые ложки воды в смесь и разомните силиконовой лопаткой, пока тесто не впитает жидкость. Добавьте еще воды (по 1 столовой ложке за один раз), если тесто сухое (будет лучше, если тесто будет влажным, чем слишком сухим). Скатайте тесто в шар, заверните в пищевую пленку и уберите в

холодильник на 1 час. Тесто может храниться в холодильнике до 3 дней.

2. Предварительно разогрейте духовку до 220 ˚С. Достаньте из холодильника охлажденное тесто. На щедро присыпанной мукой поверхности раскатайте тесто до круга толщиной в 0,5 см. Вырежьте 6 кругов диаметром 10 см. Вложите круги в форму для маффинов, состоящую из 6 формочек. Обрежьте тесто ровно по краям. Положите корзинки в морозилку на 15 минут и слегка заморозьте.

3. Выстелите корзинки фольгой, закрывая края. Наполните бобами или специальный грузом для выпечки. Выпекайте, пока тесто не схватится, около 20 минут. Снимите фольгу и удалите груз, снизьте температуру до 180 ˚С и выпекайте, пока корзинки не приобретут золотисто-коричневый оттенок, еще 8 минут. Вытащите корзинки из духовки и дайте остыть.

4. Поставьте банку сгущенки в кастрюлю и доверху залейте водой. Доведите до кипения и кипятите 3 часа, доливая воду по мере выкипания. Если воды останется слишком мало, банка может взорваться. Выключите огонь. Когда банка остынет, достаньте ее из кастрюли и дайте остыть в холодильнике.

5. Для приготовления взбитых сливок, взбейте в чаше блендера сливки, сахарную пудру и кофе до мягких пиков.

6. Для того чтобы собрать пироги, положите 2 ломтика банана на дно каждой корзинки. Добавьте 1 столовую ложку вареной сгущенки на бананы в каждую корзинку. Съешьте часть вареной сгущенки, пока занимаетесь корзинками, а остатки сохраните для следующего раза. Завершите работу, украсив каждую корзинку завитком взбитых сливок, или для красоты сделайте окантовку из взбитых сливок по краю корзинки. До подачи держите в холодильнике. Подавать через сутки.

**ПОЛУЧАЕТСЯ 6 БАНОФФИ**

Не готовьте по этому рецепту, если вы рассеянны. Если вода в кастрюле выкипит, банка со сгущенкой взорвется. Вам необходимо внимательно следить за уровнем воды в кастрюле.

# Жареный фазан

Малфой чувствовал себя обиженным, но, к счастью, Гарри предпочел остаться в компании друзей, чем принять приглашение на обед с профессором Слизнортом в Хогвартс-экспрессе, где Слизнорт угощал в своем купе избранных членов «Клуба слизней» жареным фазаном (**см. «Гарри Поттер и Принц-полукровка», глава 7**).

«Фазан, фазан? Что за чудесный дар!» Эта замечательная строчка из «Шрека» Уильяма Стейга звучит потрясающе, потому что к слову «фазан» трудно подобрать рифму. И, конечно, именно римляне познакомили Англию с этим чудесным даром. И не только с фазанами. В феодальные времена помещики развлекали себя охотой. Фазанов, как и некоторых других птиц, ловили при помощи сетей, а в особо удачные дни хозяин поместья мог обнаружить фазана или серую куропатку в своих силках.

- 1 луковица, порезанная ломтиками толщиной в 0,5 см
- 2 корня сельдерея, порезанного кусочками
- 2 моркови, порезанных брусочками
- 4 зубчика чеснока
- 1 фазан
- Оливковое масло для смазывания фазана
- Соль и свежемолотый черный перец
- 1 стакан воды

1. Предварительно разогрейте духовку до 190 ˚С. Выложите кусочки лука в форму-утятницу и посыпьте сверху кусочками сельдерея, моркови и чеснока.

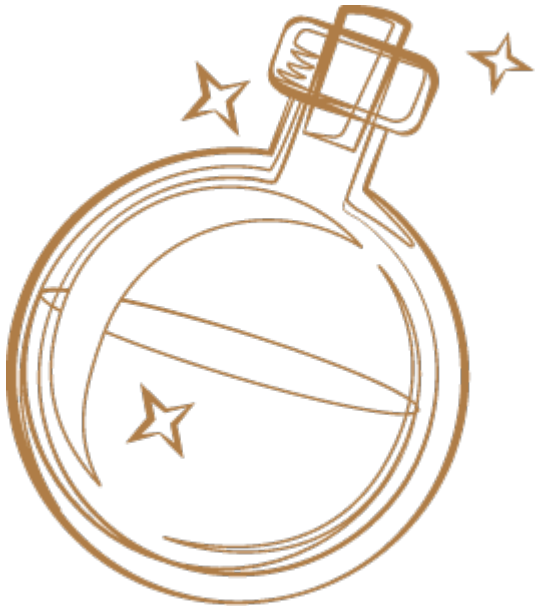
2. Промойте тушку фазана в холодной воде и высушите бумажными полотенцами. Уложите фазана в форму, грудкой вверх, а крылья подоткните вниз. Полейте фазана оливковым маслом и приправьте солью и перцем. Влейте в утятницу воду.

3. Поставьте утятницу в духовку и запекайте 45 минут или

пока выделяющийся из птицы сок не станет прозрачным

4. Вытащите фазана из духовки и дайте отдохнуть 20 минут, прежде чем нарезать.

**ПОЛУЧАЕТСЯ 4 ПОРЦИИ**



# Глава 4
# Рецепты от великана и эльфа

Хагрид был самым отважным человеком, которого Гарри доводилось знать в своей жизни. И хотя повар из него получился ужасный, стоит отдать должное его стремлению к экспериментам на кухне. Рецепты, которые даже опытные кулинары оставляли на усмотрение истинных профессионалов, его не пугали. Он не побоялся попробовать приложить руку к приготовлению помадки из патоки (хотя на самом деле от этой помадки у вас склеились бы челюсти) и даже приготовил сдобные булочки.

Хагрид – лесник в Хогвартсе. Он живет в небольшой деревянной хижине на опушке Запретного леса. Он чрезвычайно гордится двумя важными обязанностями, возложенными на него: отправкой Гарри к Дурслям, после того как родителей мальчика убили, а когда Гарри достиг школьного возраста – возвращением его в Хогвартс. Хагрид проявляет особый интерес к Гарри, и между ними зарождается дружба (**см. «Гарри Поттер и Философский камень»**).

Гарри с друзьями часто приходят к Хагриду на чай, и вскоре друзья узнают, что опыт в кулинарии еще не гарантирует отличных результатов. Они притворяются, что в восторге от каменных пирогов Хагрида, о которые можно сломать зубы, или от тушеной говядины, в которой попадаются когти. Только не пугайтесь: представленные ниже рецепты, в отличие от Хагрида, вы исполните «на отлично», но если у вас есть хоть капелька авантюризма Гарри Поттера, следуйте специальным инструкциям, чтобы приготовить угощения по-хагридовски.

# Каменные печенья

Это угощение, если так можно назвать кулинарное произведение Хагрида, часто можно обнаружить в его кладовой, и упоминание о нем встречается не меньше трех раз в книгах о Гарри Поттере, когда речь заходит о Хагриде. И хотя «Каменные печенья Хагрида» не ахти какой замечательный рецепт, вы обнаружите, что они невероятно вкусны (**см. «Гарри Поттер и Философский камень», глава 8; «Гарри Поттер и Кубок огня», глава 3; «Гарри Поттер и Принц-полукровка», глава 11**).

Каменные печенья, стандартное английское угощение к чаю, выглядят как камни, однако на вкус совсем их не напоминают, если только не оставьте их открытыми на несколько дней, что, скорее всего, и делал Хагрид. Каменные печенья обладают не очень долгой историей и, судя по всему, были изобретены в Викторианскую эпоху.

- 2 стакана многоцелевой муки
- ½ стакана сахара
- 1 ч. л. разрыхлителя для теста
- ½ ч. л. корицы
- ¼ ч. л. соли
- 1 брусок (8 ст. л.) охлажденного масла, порезанного кусочками
- 1 крупное яйцо
- ⅓ стакана цельного молока
- 1 стакан изюма

1. Предварительно разогрейте духовку до 180 ˚С. Смажьте маслом и присыпьте мукой большой кусок пергамента для выпечки. В большой миске смешайте муку, сахар, разрыхлитель и корицу. Перетрите масло пальцами с мучной смесью, пока смесь не приобретет консистенцию влажного песка.

2. Взбейте яйцо с молоком и вылейте в масляно-мучную смесь. Перемешайте при помощи лопатки и замесите крутое

тесто. Добавьте в тесто изюм. При помощи ложки выложите тесто на пергамент на расстоянии 4 см друг от друга.

3. Выпекайте в течение 25 минут или пока нижняя часть печений не приобретет золотистый оттенок, повернув лист с печеньями на 180 °C в середине процесса выпечки.

**ПОЛУЧАЕТСЯ 12 ПОРЦИЙ**

Для каменных печений, как у Хагрида, выпекайте их чуть дольше и ешьте неделю спустя на свой собственный страх и риск!

# Первый торт Гарри на день рождения: слоеный шоколадный торт

Сложно представить себе более бессердечную женщину, чем та, которая ни разу не испекла и даже не купила торт на день рождения своего осиротевшего племянника. Но именно это и произошло с Гарри Поттером, который впервые получил праздничный торт лишь на свой одиннадцатый день рождения благодаря Хагриду (**см. «Гарри Поттер и Философский камень», глава 4**).

Какао-бобы столь высоко ценились у ацтеков, что они использовали их в качестве денег. Испанские конкистадоры привезли какао-бобы в Испанию в 1500-е гг., и вскоре шоколад распространился по всей Европе, постоянно совершенствуя свой вкус. Благодаря голландцам мы узнали, как изготавливать шоколад и какао такими, какими знаем их сейчас, а благодаря швейцарцам поняли, как прекрасен этот напиток с молоком.

**Шоколадный торт**

• ¾ стакана кипятка
• ½ стакана несладкого какао-порошка
• 1 ч. л. растворимого кофе
• 1 стакан многоцелевой муки
• 1 ч. л. разрыхлителя для теста
• ¼ ч. л. соли
• 1 стакан сахара
• 1 брусок (8 ст. л.) сливочного масла, комнатной температуры
• ½ стакана темного коричневого сахара
• 3 крупных яйца, комнатной температуры
• 1 ч. л. ванильного экстракта

**Шоколадная глазурь**

• 220 г тертого горького шоколада

• ¾ стакана жирных сливок
• ¼ бруска (2 ст. л.) масла
• ¼ стакана кукурузного сиропа

**Сахарная глазурь**
• 1 брусок (8 ст. л.) масла
• 1 стакан сахарной пудры
• 1 ст. л. жирных сливок
• 1 ч. л. ванильного экстракта
• ½ части шоколадной глазури (см. рецепт выше)

**Зеленая глазурь**
• 1 стакан сахарной пудры
• Вода для разведения пасты
• Зеленый пищевой краситель

1. Предварительно разогрейте духовку до 180 ˚С. Смажьте маслом и посыпьте мукой две круглые формы для выпечки диаметром 16 см и выложите дно бумагой для выпечки.

2. Смешайте кипяток, какао-порошок и растворимый кофе в мерной чашке или небольшой миске и взбейте до однородной консистенции, отставьте в сторону. В отдельной миске смешайте муку, разрыхлитель и соль, отставьте в сторону.

3. В большой миске взбейте при помощи миксера масло, гранулированный сахар и коричневый сахар до получения пышной консистенции, периодически соскребая массу со стенок миски, около 5 минут. По очереди вбейте яйца, перемешивая до однородности. Добавьте ванильный экстракт и тщательно перемешайте. Влейте горячую кофейную смесь и еще раз перемешайте. Затем добавьте мучную смесь и взбивайте на самой медленной скорости до получения однородной консистенции. Закончите процесс, собрав остатки теста силиконовой лопаткой со дна и свернув тесто. Разделите тесто пополам между двумя формами и выпекайте в течение 20 минут, пока тесто не схватится, а на зубочистке, которую вы воткнете в центр, не останется всего несколько крошек. Будьте осторожны, потому что эти пироги легко пересушить в духовке. Дайте коржам остыть в формах в течение 10 минут, а затем переверните на решетку и дайте окончательно остыть.

4. Чтобы приготовить шоколадную глазурь, смешайте в миске шоколад, жирные сливки, масло и кукурузный сироп и разогревайте в микроволновке 1–2 минуты. Взбейте до однородной консистенции. Охладите глазурь, дайте ей слегка загустеть, но не доводите до полного застывания.

5. Чтобы приготовить сахарную глазурь, смешайте в миске масло, сахарную пудру, жирные сливки и ваниль и взбейте до получения пышной массы, обводя стенки миски, в течение 7 минут. Добавьте половину охлажденной шоколадной глазури и взбивайте до однородной консистенции. Если сахарная глазурь получилась слишком мягкой, охладите ее в течение 10 минут и снова взбейте. Охлаждайте еще 10 минут и при необходимости снова взбейте.

6. Чтобы приготовить зеленую глазурь, добавляйте по 1 столовой ложке воды в сахарную пудру и перемешивайте до получения густой пасты. Добавьте пищевой краситель, чтобы придать желаемый оттенок зеленого цвета.

7. Чтобы собрать торт, выложите один корж на картонную подставку для торта, разложите на поверхности коржа ¾ стакана сахарной глазури и разровняйте. Выложите второй корж, разложите поверх него остатки сахарной глазури сверху и посыпьте по бокам. Вылейте сверху остатки шоколадной глазури, позволив неровно стекать по бокам (если глазурь слишком застыла, слегка разогрейте в микроволновке и тщательно перемешайте. Возможно, вам придется еще немного подождать, пока глазурь слегка остынет). Если у вас еще осталась сахарная глазурь, используйте ее для того, чтобы нарисовать декоративную кайму вдоль нижней части торта. Выложите зеленую глазурь в кондитерский мешок с круглым наконечником и сделайте надпись «С днем рождения, Гарри» на верхней части торта. Торт будет выглядеть как домашний. Так и должно быть, ведь таким его делал Хагрид.

**ПОЛУЧАЕТСЯ 16 ПОРЦИЙ**

Вместо кондитерского мешка вы можете использовать целлофановый пакет. Сделайте небольшую дырочку в углу пакета, наполните зеленой глазурью и выдавите ее через отверстие.

# Батские булочки

Когда Хагрид приглашает Гарри и Рона на чай в книге «Гарри Поттер и Узник Азкабана» (глава 14), Рон думает, что Хагрид желает узнать о его стычке с Сириусом Блэком. Но Хагрид хочет поговорить с ними о… Гермионе. И вот они садятся за стол, чувствуя себя виноватыми, и тому есть две причины: они забыли помочь Хагриду с испытаниями Бакбика и были плохими друзьями для Гермионы. Но несмотря на чувство вины, они не могут отказаться от сдобных булочек Хагрида – они хорошо знают, что их ждет.

Город Бат, расположенный на юго-западе Англии, знаменит не только своими термальными источниками и римскими банями, но и восхитительной сдобной выпечкой под названием батские булочки. Создание этой булочки приписывается (возможно, ошибочно) целителю Уильяму Оливеру, жившему в XVIII веке. Историки резонно задаются вопросом, зачем врач, изобретавший еду (например, «Батский бисквит Оливера») для улучшения пищеварения своих пациентов, прописывал им такую жирную выпечку.

- ¼ стакана теплой воды
- 2 ¼ ч. л. (1 пакетик) активных сухих дрожжей
- 1 ст. л. сахара
- ½ стакана цельного молока
- 2 ст. л. (¼ пачки) масла
- 2 ½ стакана многоцелевой муки
- 6 ст. л. сахара
- 1 ч. л. соли
- 2 крупных яйца, комнатной температуры
- Тертая цедра 1 лимона
- Тертая цедра 1 апельсина
- ¾ стакана темного изюма коринки или сушеной подслащенной клюквы

• 1 ч. л. зерен тмина
• 1 яйцо, взбитое с 1 ст. л. воды, для смазывания булочек
• Сахар турбинадо для посыпки

1. Смажьте маслом и присыпьте мукой противень и отставьте в сторону. Сбрызните большую чашу маслом и отставьте в сторону. Налейте в миску воду, добавьте дрожжи и 1 столовую ложку сахара и отставьте, пока дрожжи не разбухнут, примерно на 10 минут. Нагревайте в кастрюле молоко, воду и масло, пока масло не растает. Отставьте, но сохраните в тепле (смесь не должна быть горячей, иначе дрожжи погибнут).

2. Тщательно перемешайте муку, сахар, соль и дрожжи. В молочную смесь добавьте яйца, лимонную и апельсиновую цедру. В мучную смесь добавьте дрожжевую закваску, молочную смесь, коринку или клюкву и зерна тмина и тщательно перемешайте. Месите тесто в миске или на слегка присыпанной мукой рабочей поверхности в течение 10–15 минут, пока тесто не станет мягким и эластичным. Тесто будет липким, и во время замешивания вам наверняка захочется добавить в него еще муки. Не делайте этого. По мере замешивания тесто постепенно утратит липкость. Но если этого не произойдет, добавляйте постепенно по 1 столовой ложке муки, продолжая вымешивать. Если у вас есть кухонный комбайн, вы можете замешивать тесто при помощи специальной насадки, так будет гораздо проще.

3. Выложите тесто в смазанную маслом чашу и переверните, чтобы покрыть слоем масла (или сбрызните верхнюю часть теста кухонным спреем). Накройте миску пищевой пленкой и поставьте подходить в теплое место без сквозняков, пока оно не увеличится в размерах вдвое, примерно на 2 часа.

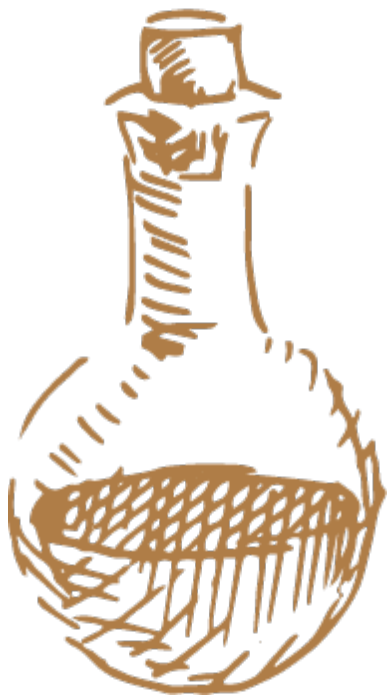
4. Переложите тесто на чистую рабочую поверхность и разделите на 2 части. Разделите каждую полученную часть напополам, а затем разделите каждую четверть напополам, чтобы в результате получилось 8 кусочков теста. Скатайте каждый кусочек теста в шар. Выложите шарики из теста на подготовленные противни. Оставьте подходить, пока шарики не увеличатся в размерах вдвое, в течение 2 часов.

5. Предварительно разогрейте духовку до 180 °C. Смажьте булочки взбитым яйцом и посыпьте сахаром турбинадо. Выпекайте в течение 15 минут, пока верх булочек не приобретет золотисто-коричневый оттенок, поворачивая противень во время выпечки. Достаньте из духовки, переложите на решетку и дайте полностью остыть.

**ПОЛУЧАЕТСЯ 8 БУЛОЧЕК**

Эти булочки плохо хранятся. Их стоит съесть в ближайшее

время после приготовления.



# Помадка из патоки

Помадки Хагрида, от которых намертво склеиваются зубы, оказались довольно полезными: после того как Хагрида забрали в Азкабан, Гарри накормил этими помадками Фанга, чтобы заставить его умолкнуть. Фанг не мог лаять, потому что его клыки склеились. Рецепт этих помадок не так уж и прост, поэтому нет ничего удивительного, что они не получились у Хагрида (**см. «Гарри Поттер и Тайная комната», глава 15**).

Приготовлению помадок учили в женских гимназиях в 1880-е гг. Вы можете себе представить, что чему-то подобному обучали бы в современных колледжах? Несомненно, сейчас другие времена. Мы не знаем, кто придумал рецепт помадки, хотя существуют предположения, что при изготовлении карамели, часть конфет получилась бракованной. И похоже, что родина этой сладости – США.

- 1 стакан сахара
- 1 стакан темного коричневого сахара
- 1 брусок (8 ст. л.) масла
- ½ стакана жирных сливок
- 2 ст. л. патоки или золотого сиропа
- ¼ ч. л. винного камня или лимонного сока
- 1 ч. л. ванильного экстракта

1. Смажьте маслом квадратную форму размером 16 × 16 см и отставьте в сторону. В кастрюле среднего размера смешайте сахар, коричневый сахар, масло, сливки, патоку и винный камень (или лимонный сок). Готовьте на среднем огне, непрерывно помешивая, пока масло не растает и все ингредиенты не будут равномерно перемешаны. Промокните бока кастрюли кисточкой для выпечки, смоченной в горячей воде, чтобы удалить осевшие на стенках кристаллы сахара и избежать засахаривания. Прикрепите к стенке кастрюли термометр для конфет и продолжайте готовить, не перемешивая смесь, пока термометр не

покажет 115 °C.

2. Снимите кастрюлю с огня и добавьте ваниль. Дайте кипящей смеси слегка остыть (в течение 5 минут). Уберите термометр и тщательно перемешайте смесь деревянной ложкой, пока смесь не потеряет глянцевый блеск и не загустеет, примерно 15–20 минут. Переложите смесь в подготовленную форму и разровняйте поверхность. Это можно сделать, положив сверху пищевую пленку и разровняв поверхность ладонью.

3. Дайте полностью остыть, прежде чем нарезать брусочками в 2,5 см.

**ПОЛУЧАЕТСЯ 64 БРУСОЧКА**

Если смесь перегреется, помадка превратится в застывшую зернистую массу, когда вы попытаетесь ее размешать. А если нагрев окажется недостаточным, помадка должным образом не загустеет, и вы получите липкое недоразумение. В таком случае можно попытаться исправить положение, вернув ее в кастрюлю с небольшим количеством воды (не беспокойтесь, в процессе нагревания вода выпарится) и снова нагреть кастрюлю до нужной температуры.

# Кекс Данди с фруктами для детей

Хагрид собирается угостить Гарри и Рона фруктовым кексом, но он вне себя от волнения. Его терзают подозрения, что в любой момент его могут отправить в Азкабан, осудив за преступление, которого он не совершал. Услышав стук в дверь, он так разволновался, что просто уронил кекс на пол (**см. «Гарри Поттер и Тайная комната», глава 14**).

Когда-то давным-давно в далеком городе Данди в Шотландии была фабрика, где готовили джем. Но джем там готовили не весь год. И вот производители решили в оставшееся время заниматься изготовлением кексов с апельсиновой цедрой и добавлять в них миндаль, который привозили испанские торговцы. Так и появился на свет кекс Данди.

- 2 стакана многоцелевой муки
- ½ стакана мелко нарубленного миндаля
- 1 ч. л. разрыхлителя для теста
- ½ ч. л. соли
- 1 ½ бруска (12 ст. л.) масла
- 1 ½ стакана сахара
- 2 крупных яйца
- ¼ ч. л. миндального экстракта
- Сок и цедра 1 апельсина
- ¼ стакана апельсинового джема
- ¼ стакана яблочного сока
- ½ стакана темного изюма
- ½ стакана светлого изюма
- ¼ стакана порезанной засахаренной вишни, по желанию
- Целые сырые миндальные орехи для посыпки кекса

1. Предварительно разогрейте духовку до 150 ˚С. Смажьте маслом и присыпьте мукой форму для кекса диаметром 18 см и глубиной не меньше 4 см. Отставьте в сторону. Перемешайте муку, молотый миндаль, разрыхлитель и соль.

2. В отдельной миске при помощи блендера взбейте масло и сахар до получения легкой и пышной массы, периодически соскребая массу с краев миски, около 5 минут. По одному добавьте яйца и взбивайте до получения однородной массы. Добавьте миндальный экстракт и тоже тщательно перемешайте. Затем добавьте сок и цедру апельсина, джем и тщательно взбейте. Влейте яблочный сок и взбейте смесь. Взбивайте мучную смесь на самой низкой скорости, соскребая массу с краев миски. Всыпьте темный и светлый изюм и засахаренные вишни, если используете.

3. Выложите тесто в подготовленную форму и разровняйте поверхность силиконовой лопаткой. Вдавите целые миндальные орехи в виде концентрических кругов на поверхности кекса. Выпекайте в течение 1 часа, затем снизте температуру до 135 °C и выпекайте еще 1 час или пока зубочистка, которую вы воткнете в центр кекса, не окажется чистой.

4. Достаньте кекс из духовки и дайте остыть в форме. Когда кекс полностью остынет, переверните его на картонную подставку для торта или блюдо, а затем еще раз переверните на другое сервировочное блюдо или другую картонную подставку.

**ПОЛУЧАЕТСЯ 16 ТОЛСТЫХ ЛОМТИКОВ ИЛИ 32 ТОНКИХ**

Засахаренную цедру апельсина найти почти нереально, поэтому в рецепте предлагается использовать джем.

Если вы взрослый и желаете приготовить традиционный кекс Данди, замените яблочный сок на бренди.

# Тарт с патокой, миндалем, имбирем и персиками

Для Гарри дела приняли скверный оборот. Нет ничего забавного в том, чтобы читать мысли Волан-де-Морта. Почувствовав себя очень плохо, он резко встает из-за стола. Кричер, беспокоясь за своего хозяина, предлагает ему попробовать тарт с патокой. Ведь, в конце концов, многие мамы считают вкусную еду самым лучшим лекарством, а Кричер, возможно, в какой-то степени считает себя мамой – или мамочкой, если можете такое представить (**см. «Гарри Поттер и Дары смерти», глава 12**).

Патока представляет собой побочный продукт, получаемый во время сахароварения. Она широко используется в Англии и обладает восхитительным вкусом. Если вы не сможете найти золотой сироп (а это и есть светлая патока), то замените его обычным сахарным сиропом, медом или кленовым сиропом.

**Тесто для тарта**

• 1 стакан многоцелевой муки
• ½ стакана мелко порубленного миндаля
• ¼ стакана сахара
• ¼ ч. л. соли
• 1 крупный яичный желток
• 1 брусок (8 ст. л.) охлажденного масла, порезанного кусочками
• 1 ст. л. жирных сливок
• 1 ч. л. ванили

**Начинка из патоки**

• 1 крупный персик, порезанный тонкими ломтиками
• 1 стакан золотого сиропа
• ½ стакана рубленого миндаля
• 1 яйцо, взбитое с 1 ст. л. воды, для смазывания тарта

• 1 ч. л. молотого имбиря

• 2 стакана свежих хлебных крошек (порубить в крошку 6–8 кусочков свежего хлеба в кухонном комбайне)

1. Смешайте в миске муку, тертый миндаль, сахар и соль. При помощи формочек для выпечки, двух ножей или просто пальцами протрите масло в муку, пока мука полностью не покроется слоем жира; у вас не должно остаться белых мучных примесей, а смесь должна превратиться в грубую крошку. Или порубите в кухонном комбайне, пока смесь не превратится в крошку, а затем переложите в большую миску.

2. Взбейте яичный желток со сливками и ванилью и вылейте в масляно-мучную смесь. Перемешайте лопаткой, а затем вымесите тесто. Скатайте ⅓ теста в шар, а оставшиеся ⅔ – в другой шар. Заверните в пищевую пленку и оставьте в холодильнике по меньшей мере на 2 часа. Тесто может храниться в холодильнике до 3 дней.

3. Предварительно разогрейте духовку до 180 °С. Достаньте из холодильника большой шар теста и щедро посыпьте с двух сторон мукой. На обильно присыпанной мукой рабочей поверхности раскатайте тесто в круг диаметром в 22 см. Положите тесто в форму диаметром 18 см и сформуйте бортики. С этим тестом нелегко работать, но оно довольно неприхотливо, особенно если вместо масла использовать маргарин (конечно, в таком случае вкус будет уже не тот). Вы можете снова скатывать его в шар, заново вымешивать и заново раскатывать, и тесто останется мягким. Если тесто слишком размягчится, уберите его ненадолго в холодильник и дайте слегка затвердеть.

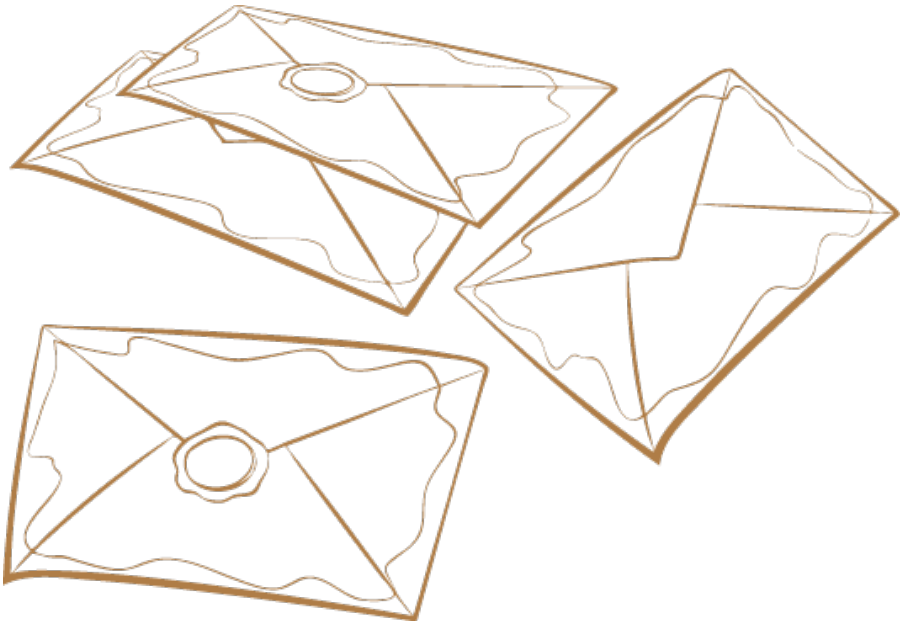
4. Выложите тонко порезанные ломтики персиков на дно тарта. Нагрейте золотой сироп в микроволновке или в небольшой кастрюле, чтобы он сделался жидким. Соедините золотой сироп, хлебные крошки, рубленый миндаль и имбирь в миске и тщательно взбейте. Выложите смесь на дно тарта, поверх персиков, и разровняйте при помощи силиконовой лопатки.

5. Достаньте из холодильника меньшую по размеру часть теста и щедро посыпьте обе стороны мукой. На присыпанной мукой поверхности раскатайте тесто в круг толщиной 0,5 см. При помощи острого ножа порежьте тесто на полоски. Выложите полоски теста на начинку тарта, а сверху выложите вторую часть полосок, формируя решетку. Не пытайтесь переплетать между собой полоски. Их и так будет непросто аккуратно уложить, а если вы станете их сдвигать, полоски начнут расползаться и рваться, и вам придется закреплять их и делать заплатки.

6. Смажьте полоски теста взбитым яйцом и выпекайте тарт 45

минут, до появления золотисто-коричневой корочки. Дайте остыть до комнатной температуры и подавайте, по желанию вместе с шариком ванильного мороженого.

**ПОЛУЧАЕТСЯ 8 ПОРЦИЙ**



# Сахарные бисквиты

Гарри ужасно переживает после того, как у него на глазах Волан-де-Морт убил его одноклассника. При этом сам Гарри чудом избежал гибели. Рона и Гермионы нет рядом, и Хагрид единственный, кому Гарри может довериться. И конечно же, через несколько дней после этого трагического эпизода Гарри оказывается в домике Хагрида и пьет чай с плохо пропеченными и рыхлыми печеньями Хагрида (**см. «Гарри Поттер и Кубок огня», глава 27**). Если вы хотите приготовить печенье, как у Хагрида, попробуйте сделать бисквиты вдвое толще, чем указано в рецепте, или выпекайте их лишь половину указанного времени.

«Бисквит» – это английский аналог слова «печенье». Бисквиты относятся к стародавним угощениям, и, конечно же, римляне готовили сухие бисквиты, которые жарили и ели с медом и перцем. Но когда минули Средние века, повара научились взбивайте сахар с яйцами, а масло с сахаром до получения сливочной массы, и мы должны быть им благодарны за множество вариантов «бисквитов», существующих в наши дни.

- 3 стакана многоцелевой муки
- ½ ч. л. соды
- ¼ ч. л. соли
- 2 бруска (16 ст. л.) масла
- 1 ½ стакана сахара
- 2 крупных яйца
- 1 ½ ч. л. ванильного экстракта
- Сахар турбинадо или гранулированный сахар для посыпки

1. Смешайте муку, соду и соль.

2. В отдельной миске при помощи блендера взбейте масло с сахаром до пышной и легкой консистенции, в течение 5 минут. По одному добавьте яйца, взбивая до полного растворения. Добавьте ваниль и тщательно перемешайте. Взбивайте мучную

смесь на минимальной скорости до однородной консистенции, периодически соскребая массу с боков миски. Разделите тесто пополам, скатайте в два шара, заверните в пищевую пленку и охладите в холодильнике, дав слегка затвердеть, в течение 2 часов.

3. Предварительно разогрейте духовку до 180 °C и выстелите два противня бумагой для выпечки. Достаньте охлажденное тесто из холодильника. Работайте по очереди с каждой половиной теста. Раскатайте каждый шар теста в круг толщиной в 0,5 см. При помощи формочки для печенья диаметром 4–6 см необходимо вырезать кружки из теста. Выложите кружки на противни и посыпьте сахаром турбинадо или гранулированным сахаром.

4. Выпекайте в течение 12 минут, повернув форму на 180 ° на середине процесса выпечки. Выложите на решетку и дайте остыть. Повторите, пока не будет израсходовано все тесто.

**ПОЛУЧАЕТСЯ 96 4-САНТИМЕТРОВЫХ ИЛИ 48 6-САНТИМЕТРОВЫХ БИСКВИТА**

Для рыхлых печений, как у Хагрида, выпекайте бисквиты половину указанного времени. Но будьте готовы к тому, что от плохо пропеченного теста у вас могут возникнуть проблемы с пищеварением или, как минимум, боль в желудке!

# Французский луковый суп

Подарив медальон Кричеру Регулусу, Гарри был щедро вознагражден: никогда еще он не пробовал столь восхитительного французского лукового супа (**см. «Гарри Поттер и Дары смерти», глава 12**).

По меньшей мере 2000 лет, а может и дольше, луковый суп был блюдом бедняков. Однако французский луковый суп на наваристом говяжьем бульоне, с крутонами, с добавлением тертого сыра сегодня могут себе позволить люди и побогаче.

- 4 средних луковицы
- ½ бруска (4 ст. л.) растопленного масла
- 1 багет
- ½ стакана тертого пармезана
- 1 ч. л. соли
- ¼ ч. л. свежемолотого черного перца
- ¼ ч. л. сахара
- 1 ст. л. многоцелевой муки
- 6 стаканов говяжьего или куриного бульона (говяжий предпочтительнее)
- Еще немного тертого пармезана, для подачи

1. Разогрейте духовку до 180 °C. Очистите луковицы, разрежьте на половинки и порежьте ломтиками, как можно тоньше. Растопите масло в толстостенной суповой кастрюле. Снимите кастрюлю с огня.

2. Отрежьте часть багета и для приготовления крутонов порежьте эту часть кусочками толщиной в 2,5 см. Накройте остаток хлеба и сохраните для других блюд. Обмакните кисточку для выпечки в горячее масло в кастрюле и обмажьте кусочки хлеба. Выложите крутоны масляной стороной вверх на противень и посыпьте тертым сыром. Запекайте в духовке около 10 минут или пока не зарумянятся.

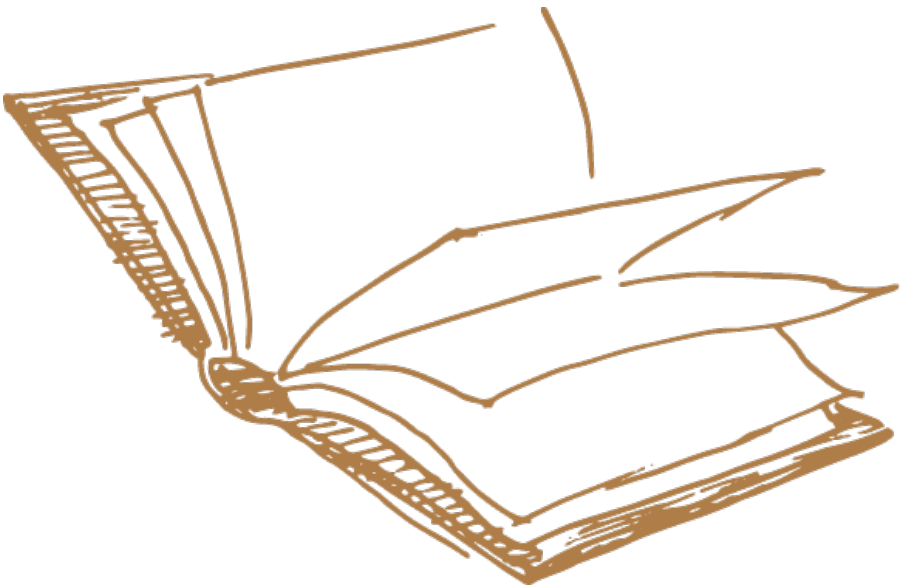
3. Пока запекаются крутоны, верните кастрюлю на огонь и

положите в нее лук. Приправьте солью и перцем. Добавьте сахар и, продолжайте помешивать, готовьте на среднем огне, пока лук не приобретет золотисто-коричневый оттенок, около 15 минут.

4. Всыпьте муку. Понемногу добавьте бульон, не прекращая помешивать, и доведите суп до кипения. Убавьте огонь и варите еще 30 минут, не закрывая крышкой.

5. Разлейте суп по подогретым мискам, насыпав в каждую немного сырных крутонов, а затем посыпьте сверху тертым пармезаном.

**ПОЛУЧАЕТСЯ 6 ПОРЦИЙ**



# Тушеная говядина с травяными клецками

Когда Гарри в очередной раз погрузился в пучину разума Волан-де-Морта и его едва не стошнило, Кричер попытался предложить ему тушеное мясо. Это не лучшее решение для того, кого вот-вот стошнит, вы согласны? (**См. «Гарри Поттер и Дары смерти», глава 12**).

Это, конечно, не высокая кухня, но это блюдо как нельзя лучше подходит для теплых дружеских посиделок. Простые клецки известны уже несколько веков. Шотландцы добавляли в свои клецки крапиву, почки боярышника и листья одуванчика. Несомненно, все это больше напоминает ингредиенты для колдовского зелья, чем для обычного блюда. Но с тех пор вкусы сильно изменились.

## *Травяные клецки*

- 1 стакан муки
- ¼ ч. л. соли
- 1 ч. л. разрыхлителя для теста
- ¼ ч. л. свежемолотого черного перца
- ¼ ч. л. молотого шалфея
- ¼ ч. л. молотого тимьяна
- ¼ ч. л. сушеного майорана
- 2 ст. л. свежей рубленой петрушки
- ½ бруска (4 ст. л.) масла или маргарина, охлажденного и порезанного кусочками
- 2 ст. л. молока
- 1 яйцо

## *Тушеная говядина*

- 3 ст. л. растительного масла

• 700 г мякоти говяжьей лопатки, очищенной и порезанной кубиками в 0,5 см
• 1 луковица, порезанная
• 1 ст. л. муки
• 350 г куриного бульона
• Соль и свежемолотый черный перец по вкусу
• 2 моркови, порезанные на кусочки в 2,5 см
• 2 черешка сельдерея, порезанного кусочками в 2,5 см
• 4 красные картофелины, неочищенные, тщательно вымытые и порезанные кубиками со стороной 2,5 см

1. Для приготовления клецек смешайте муку, соль, разрыхлитель, черный перец и травы. Добавьте кусочки масла и разотрите пальцами, пока смесь не превратится в грубую мучную крошку и не останется белых мучных примесей.

2. Взбейте молоко с яйцом и вылейте в мучную смесь. Вымесите силиконовой лопаткой, пока смесь не приобретет однородную структуру. Оберните тесто пищевой пленкой и оставьте в холодильнике, пока оно не понадобится.

3. Для приготовления тушеной говядины, разогрейте в большой чугунной кастрюле или глиняном горшке 1 столовую ложку растительного масла и партиями обжарьте мясо с двух сторон на сильном огне в течение 4–5 минут до образования коричневой хрустящей корочки. Переложите мясо на блюдо. Добавьте оставшиеся 2 столовые ложки масла. Выложите порезанный лук и готовьте на среднем огне до размягчения, помешивая кусочки лука деревянной ложкой для равномерной прожарки.

4. Всыпьте в кастрюлю муку и тщательно перемешайте. Влейте куриный бульон и перемешайте. Добавьте соль и перец, а также мясо с выделившимся соком и готовьте на среднем огне, время от времени помешивая, доведя смесь до загустения. Уменьшите огонь и тушите мясо в течение 1½ часов.

5. Добавьте в кастрюлю морковь, сельдерей и картошку и томите на медленном огне в течение 1 часа, время от времени помешивая. Достаньте из холодильника тесто для клецок. Смочите руки и слепите клецки в виде шариков диаметром в 2,5 см, а затем бросьте в кастрюлю к тушеному мясу. Смачивайте руки, чтобы мука не прилипала к ладоням. Накройте кастрюлю крышкой и тушите на медленном огне еще 30 минут, пока клецки не всплывут и не станут упругими при надавливании, но одновременно нежными.

**ПОЛУЧАЕТСЯ 6 ПОРЦИЙ**

Для приготовления французского лукового супа с грюйером,

предварительно разогрейте духовку до 165 ˚С. Разлейте суп по жаропрочным мискам. Добавьте в каждую миску 1 столовую ложку тертого грюйера и ½ чайной ложки тертого сырого лука. Закройте отверстие миски кусочком смазанного маслом тоста и присыпьте каждый тост небольшим количеством грюйера. Оставьте на 20 минут в духовке или обжарьте под решеткой гриля до получения коричневой корочки.

# Горячие булочки

Кофе и горячие булочки к завтраку, ням-ням… К сожалению, это будет последнее угощение, которое Кричер приготовит нашей любимой троице. После того как им удалось скрыться от Министерства магии, они стали скитаться по лесам, мучимые голодом и с тоской вспоминая о замечательных блюдах, которые готовил Кричер (**см. «Гарри Поттер и Дары смерти», глава 7**).

Булочки стали очень популярным угощением к завтраку, потому что они готовятся и выпекаются гораздо быстрее, чем целая буханка хлеба, но вам все равно придется встать с утра пораньше, чтобы приготовить их к завтраку. Если вы любите поспать, приготовьте булочки заранее и дайте им подойти в холодильнике в течение ночи. А затем вам останется лишь поставьте их в духовку. А иначе вы рискуете не выспаться и ужасно устать.

- ¼ стакана теплой воды
- 1 ст. л. (1 пакетик) активных сухих дрожжей
- 1 ст. л. сахара
- ½ бруска (4 ст. л.) масла
- ½ стакана цельного молока
- 1 крупное яйцо
- 1 крупный яичный желток
- 2 ½ стакана многоцелевой муки
- ⅓ стакана сахара
- ½ ч. л. соли

1. Смешайте в миске воду с дрожжами и 1 столовой ложкой сахара и оставьте подходить. Смешайте молоко и масло в небольшой кастрюле и нагревайте до растворения масла. Перелейте в миску и введите целое яйцо и яичный желток, взбейте. В отдельной миске смешайте муку с солью и сахаром. Добавьте к мучной смеси дрожжевую и молочную смесь и тщательно перемешайте деревянной ложкой. Замесите тесто в

миске или на слегка присыпанной мукой рабочей поверхности, пока тесто не станет мягким и эластичным, в течение 10–15 минут. Переложите в смазанную маслом миску и переверните тесто, чтобы смазать маслом со всех сторон. Накройте миску пищевой пленкой и уберите в теплое место без сквозняков, чтобы тесто увеличилось в объеме вдвое, на 2 часа.

2. Смажьте маслом и присыпьте мукой противень. Выложите тесто на рабочую поверхность. Разделите на две половины, а каждую половину еще раз пополам, а затем каждую получившуюся четвертинку снова разделите пополам, и в результате у вас получится 8 частей теста. Раскатайте каждый кусочек теста в 8-сантиметровую полоску и завяжите ее бантиком. Если хотите, можете просто скатать их в шарики. Выложите булочки на противень и дайте постоять 2–3 часа, чтобы они вдвое увеличились в объеме.

3. Предварительно разогрейте духовку до 180 °C. Выпекайте булочки в течение 15 минут, развернув противень на 180 ° в середине процесса выпечки. Выпекайте до зарумянивания. Переложите на решетку и дайте немного остыть. Подавайте теплыми. Через несколько часов булочки черствеют, и их лучше есть сразу из духовки, разрезая пополам и смазывая маслом и джемом.

**ПОЛУЧАЕТСЯ 8 БУЛОЧЕК**

# Запеченная говядина

Представьте себе милую, уютную сцену: Гарри, Рон и Гермиона сидят вокруг стола в хижине Хагрида и рассказывают все, что знают о Турнире Трех Волшебников, в окно барабанит дождь, а в очаге уютно потрескивают поленья. Уютная обстановка, увлекательный разговор, не хватает лишь вкусных угощений на столе. Но наши герои и героиня отказались от тушеной говядины Хагрида, обнаружив коготь в одной из тарелок (**см. «Гарри Поттер и Кубок огня», глава 16**).

В давние времена британцы готовили на воскресный обед большую порцию жаркого. А затем использовали остатки мяса в других блюдах с подливой или чем-то похожим всю оставшуюся неделю. К счастью, сейчас вы можете купить немного говядины и приготовить свежее мясо. Остается лишь немного потрудиться, но оно того стоит. Печеная говядина хороша с картофельным пюре, рисом или пастой (широкая яичная лапша смотрится с ней особенно изящно).

• 3 ст. л. растительного масла
• 700 г мякоти говяжьей лопатки, очищенной и порезанной кусочками в 2,5 см
• 1 луковица, мелко порезанная
• 1 черешок сельдерея, мелко порезанный
• 3 ст. л. многоцелевой муки
• 3 стакана куриного бульона
• 1 ст. л. томатной пасты
• 280 г грибов, порезанных ломтиками
• соль и свежемолотый черный перец

1. Предварительно разогрейте духовку до 180 ˚С. Накалите 1 столовую ложку растительного масла на большой сковороде, пригодной для духовки, поставив ее на плиту. Одним слоем выложите половину мяса и жарьте на сильном огне до золотисто-

коричневой корочки, в течение 5 минут. Переверните кусочки мяса и обжаривайте с другой стороны. Переложите мясо на большую тарелку. Протрите сковороду и добавьте еще одну столовую ложку растительного масла. Обжарьте оставшееся мясо.

2. Протрите сковороду, вылейте на нее оставшуюся столовую ложку масла. Нагрейте масло и выложите на сковороду лук и сельдерей. Жарьте на среднем огне, перемешивая овощи, пока лук не приобретет светло-коричневый оттенок, в течение 10–15 минут.

3. Посыпьте мукой лук и сельдерей и тщательно перемешайте. Не переставая помешивать, влейте бульон. А затем добавьте томатную пасту, грибы, соль и перец. Тщательно перемешайте и доведите блюдо до кипения. Выключите огонь.

4. Накройте сковороду крышкой и поставьте в духовку. Запекайте в течение 2 часов. Перемешивайте содержимое каждые 30 минут, чтобы убедиться, что жаркое не подгорело и при необходимости доливайте воду. Подавайте на картофельном пюре, рисе или пасте.

**ПОЛУЧАЕТСЯ 4 ПОРЦИИ**

Коготь не так-то легко найти, чтобы добавить в это блюдо, но если у вас живет ручной дракон и вы только что подстригли ему когти, то можете добавить их в говядину.

# Глава 5
# Блюда любимого повара

Миссис Уизли – мама лучшего друга Гарри, Рона. Пухленькая, добрая и заботливая, она тем не менее может быть весьма грозной, если ее дети или муж, мистер Уизли, плохо себя ведут. Миссис Уизли напоминает Гарри мать, которой он никогда не знал, и его самым любимым местом после Хогвартса становится Барроу, обшарпанный домик семейства Уизли, который выглядит так, словно вот-вот развалится на части. Здесь Гарри проводит время в компании Рона, его братьев и сестры Джинни, наслаждаясь домашней едой и чувствуя, что к нему относятся как к родному. Миссис Уизли – лучший повар, которого Гарри доводилось встречать, и она действительно большой специалист по части готовки! Она способна сотворить блюдо из ничего и умело создает шедевры, недоступные простой домохозяйке. Конечно, и волшебная палочка помогает. Но мы обойдемся и без нее, пытаясь повторить ее замечательные блюда.

# Домашняя сливочная помадка

В рождественское утро Гарри с удивлением обнаруживает рядом со своей кроватью гору подарков. Рон спрашивает его: неужели он ожидал получить в подарок репу? Но Гарри никогда раньше не получал столько подарков ни на праздники, ни на дни рождения, и он в полном восторге от сливочной помадки и свитера, который миссис Уизли связала для него на Рождество (**см. «Гарри Поттер и Философский камень», глава 12**).

Идеальная сливочная помадка должна обладать слегка зернистой и в то же время нежной и кремовой текстурой. Чтобы это блюдо получилось без изъянов, понадобится практика. И хотя у американцев помадка ассоциируется с разновидностью шоколада, в Англии часто готовят помадку без капли шоколада, которая называется оперной помадкой. И у нее просто потрясающий вкус.

• 2 стакана сахара
• 2 стакана цельного молока
• 2 ст. л. золотого сиропа (светлой патоки) или светлого, или темного кукурузного сиропа
• ¼ бруска (2 ст. л.) масла
• ¼ стакана жирных сливок
• ¼ ч. л. винного камня или лимонного сока
• 1 ч. л. ванильного экстракта

1. Смажьте маслом 8–16-сантиметровую квадратную форму. Выстелите дно бумагой для выпечки так, чтобы с двух сторон бумага выступала над краями формы. Так будет легче вытащить помадку из формы и разрезать.

2. Смешайте в большой кастрюле сахар, молоко, золотой сироп или кукурузный сироп, масло, жирные сливки, соль и винный камень. Во время готовки эта смесь начнет стремительно увеличиваться, так что выбирайте действительно большую кастрюлю, которая вмещает в себя не менее 4 литров. Нагревайте

на среднем огне, непрерывно помешивая, пока не растает масло, а смесь не приобретет однородную консистенцию. Протрите бока кастрюли кисточкой для выпечки, смоченной в горячей воде, чтобы избавиться от кристаллов сахара. Оставшиеся кристаллы сахара на стенках кастрюли приведут к засахариванию помадки.

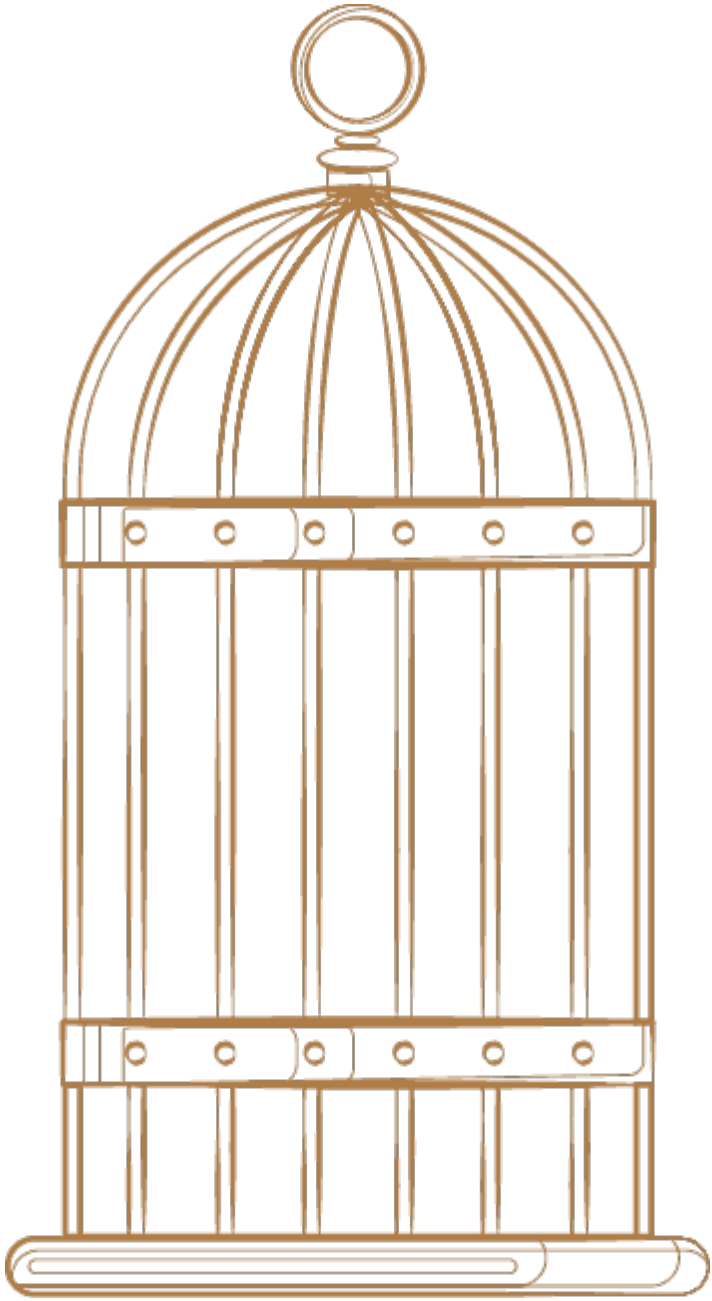
3. Прикрепите к стенке кастрюли термометр для конфет и варите смесь, часто помешивая, пока температура не достигнет 104 °C. Продолжайте готовить, помешивая непрерывно, пока смесь не прогреется до 115 °C. Весь процесс может занять до 30 минут, так что сохраняйте терпение. Не беспокойтесь, если смесь приобретет застывший вид, она разгладится, когда загустеет во время взбивания.

4. Снимите кастрюлю с огня и подождите, пока смесь не остынет до 45 °C. Удалите термометр, добавьте ваниль и взбивайте или тщательно перемешивайте деревянной ложкой, пока смесь не потеряет свой глянцевый блеск и сильно загустеет, в течение 10 минут. Переложите смесь в подготовленную форму и разровняйте. Можно воспользоваться куском пищевой пленки и разгладить смесь ладонью.

5. Дайте окончательно остыть, прежде чем разрезать на квадратики со стороной в 2,5 см.

**ПОЛУЧАЕТСЯ 64 КУСОЧКА**

Если смесь сильно нагреется, помадка превратится в застывшую зернистую массу, когда вы попытаетесь ее размешать. Но если нагрев окажется недостаточным, помадка должным образом не загустеет, и вы получите липкое недоразумение. В таком случае можно попытаться исправить положение, вернув ее в кастрюлю с небольшим количеством воды (не беспокойтесь, в процессе нагревания вода выпарится) и вновь нагреть кастрюлю до нужной температуры.



# Ирландский содовый хлеб

Похоже, миссис Уизли никогда нельзя было застать врасплох, если дело касалось еды. Гарри мог ворваться к ней посреди ночи, и она все равно смогла бы угостить его чудесными блюдами. Свежий хлеб стал непременной частью этих угощений, когда Дамблдор привез Гарри в Барроу, после посещения профессора Слизнорта (**см. «Гарри Поттер и Принц-полукровка», глава 5**).

Ирландцы не были большими специалистами по части дрожжевого хлеба (виной тому был недостаток необходимых ингредиентов), поэтому они наверняка были счастливы, когда в их распоряжении оказалась пищевая сода: с ней они могли легко и быстро приготовить хлеб. Именно этим они и занимались с конца 1800-х гг. Этот хлеб стоит подавать к супам и тушеному мясу, и из него получаются восхитительные тосты.

- 4 стакана многоцелевой муки, плюс еще немного на подпыл
- 1 ½ ч. л. соды
- 1 ½ ч. л. винного камня или лимонного сока
- 1 ч. л. соли
- 3 ст. л. сахара
- ½ пачки (4 ст. л.) масла
- 1 крупное яйцо, взбитое
- 1 ½ стакана пахты или нежирного кефира

1. Предварительно разогрейте духовку до 220 ˚С, смажьте маслом и присыпьте мукой круглую форму для выпечки диаметром 18 см.

2. В большой миске перемешайте муку с содой, винным камнем, солью и сахаром. Добавьте масло и перетирайте пальцами с мучной смесью. Смесь по-прежнему будет иметь мучнистую консистенцию, из-за большого количества муки в ней. Добавьте в смесь яйцо и пахту и перемешайте деревянной ложкой, до получения однородной консистенции. Выложите

получившуюся массу на присыпанную мукой рабочую поверхность и некоторое время вымешивайте тесто, пока оно не схватится. Скатайте тесто в шар и посыпьте сверху дополнительным количеством муки. Выложите тесто в подготовленную форму и сделайте неглубокие надрезы крест-накрест на поверхности теста, чтобы получилась сеточка (глубиной 0,5 см).

3. Выпекайте в течение 15 минут, затем снизьте нагрев до 180 ˚С и выпекайте еще 40 минут, пока хлеб не приобретет золотисто-коричневую корочку.

4. Перед подачей дайте остыть на решетке. Ирландский содовый хлеб лучше употреблять в день приготовления, но вкусный тост из этого хлеба получается и чуть позже. Подавайте с супом или с мясным рагу.

**ПОЛУЧАЕТСЯ 1 БУХАНКА**

# Пудинг с патокой

Очевидно, что Гарри обожает все лакомства, в которых есть патока. Он всегда с удовольствием пробует тарт с патокой и, похоже, пришел в полный восторг от пудинга, приготовленного на десерт миссис Уизли как раз перед отъездом Гарри из Барроу в Хогвартс (**см. «Гарри Поттер и Тайная комната», глава 5**).

Патока получается в процессе переработки сахара. Светлую патоку, которая также называется золотым сиропом, можно найти в некоторых крупных супермаркетах и специализированных магазинах, предлагающих деликатесы, а еще можно приготовить самостоятельно. Светлая разновидность патоки невероятно вкусна, и, приобретя ее, вы просто не сможете оторваться от этого лакомства, время от времени пробуя ложечку, а то и две.

- 2 ½ стакана многоцелевой муки
- 1 ч. л. соды
- 1 ч. л. разрыхлителя для теста
- ¼ ч. л. соли
- 2 бруска (8 ст. л.) сливочного масла, комнатной температуры
- ½ стакана сахара
- 1 стакан золотого сиропа
- 3 крупных яйца, комнатной температуры
- Тертая цедра и сок 1 лимона
- ⅔ стакана молока, комнатной температуры

1. Наполните водой большую кастрюлю и поставьте в нее перевернутую вверх дном неглубокую миску. Доведите воду до кипения. Смажьте маслом и присыпьте мукой круглую форму для выпечки объемом в 2,5 литра или стеклянную миску и также смажьте маслом и ее крышку; отставьте в сторону.

2. Перемешайте в миске муку, соду, разрыхлитель и соль и отставьте в сторону. В большой миске в течение 5 минут

взбивайте масло, сахар и ⅓ стакана золотого сиропа, в процессе соскребая содержимое со стенок миски, пока смесь не приобретет пышную консистенцию. По одному добавьте в массу яйца, взбивая на средней скорости до растворения, примерно 30 секунд. Добавьте лимонную цедру и сок и взбейте до однородной консистенции. Соскребите остатки массы со стенок миски и попеременно добавляйте мучную смесь и молоко, взбивая на медленной скорости до полного смешивания ингредиентов. Первой начните добавлять мучную смесь, ею же и завершите процесс. При помощи силиконовой лопатки перемешайте тесто и отложите его.

3. Налейте ½ стакана золотого сиропа на дно формы для выпечки или стеклянной миски. Выложите тесто и разровняйте поверхность силиконовой лопаткой. Плотно накройте крышкой и поставьте в большую кастрюлю на перевернутую миску, убедившись, что вода доходит до середины формы с тестом. Закройте кастрюлю, поставьте на медленный огонь и готовьте 2½ часа. Время от времени проверяйте, сколько осталось воды и по необходимости доливайте ее в кастрюлю (не допускайте полного выкипания воды).

4. Вытащите форму с пудингом из кастрюли. Снимите крышку и переверните пудинг на сервировочное блюдо. Подавайте с оставшимся теплым золотым сиропом.

**ПОЛУЧАЕТСЯ 8 ПОРЦИЙ**

# Горячий шоколад

После того как Гарри перенесся в Барроу в «Форде «Англия», который принадлежал мистеру Уизли, остаток летних каникул он провел с Роном. В последний вечер перед началом учебы он наслаждался восхитительным ужином, приготовленным замечательным поваром миссис Уизли. А после ужина Гарри ждал десерт и горячий шоколад **(см. «Гарри Поттер и Тайная комната», глава 5).**

До рождения Конрада ван Хаутена люди пили горячий шоколад, на поверхности которого плавали пятна жира. Но вот в начале 1800-х гг. этот голландский химик изобрел способ прессования масла из жареных какао-бобов. Кроме того, именно ему мы обязаны и появлением какао-порошка, который по своим качествам значительно лучше натурального какао. Мы, современные люди, должны быть ему очень благодарны за это изобретение. И в каждом большом городе непременно должна быть статуя этого человека, а в каждой деревне и в каждом селении – улица, названная в честь Конрада ван Хаутена.

- ½ стакана воды
- ¼ стакана сахара
- 2 ст. л. несладкого какао-порошка
- 2 ст. л. растворимого кофе
- 55 г тертого горького шоколада
- 2 стакана цельного молока
- ½ ч. л. ванильного экстракта
- Взбитые сливки, по желанию, для подачи
- Несладкий какао-порошок, по желанию, для подачи

1. В небольшой кастрюльке смешайте воду с сахаром, какао-порошком и кофе и нагревайте на среднем огне, непрерывно помешивая. Как только закипит, снимите с огня и, добавив тертый шоколад, тщательно перемешайте до получения

однородной консистенции. Снова верните кастрюлю на плиту и добавьте молоко. Слегка нагрейте, продолжая помешивать, но не кипятите. Снимите с огня и добавьте ваниль.

2. Сразу же разлейте горячий шоколад по четырем стаканам. Можно добавить в чашку завиток взбитых сливок, посыпанный какао-порошком.

**ПОЛУЧАЕТСЯ 4 ПОРЦИИ**

Этот горячий шоколад очень калориен. Для более облегченной версии возьмите 1 чайную ложку с горкой какао-порошка, 3–4 чайные ложки с горкой сахара, 1 чайную ложку растворимого кофе и пару капель ванильного экстракта на одну большую кружку. Добавьте немного кипятка и перемешайте до растворения ингредиентов. Добавьте еще кипятка, заполнив кружку на ¾. Тщательно перемешайте и добавьте молоко, доверху заполнив кружку. Перед подачей попробуйте добавить в кружку пару мини-маршмеллоу. Вместо ложки вы можете использовать для перемешивания палочку корицы, чтобы придать напитку легкий коричный аромат. Для получения мягкой сливочной нотки замените темный шоколад белым.

# Ореховые батончики с разными орехами

Шел третий год пребывания Гарри в Хогвартсе, когда миссис Уизли прислала Гарри множество аппетитных лакомств, включая ореховые батончики. Однако Гарри едва замечает эти удивительные угощения, увидев Огненную стрелу, отправленную ему таинственным доброжелателем (**см. «Гарри Поттер и Узник Азкабана», глава 2**).

Шоколадный батончик – это одна из самых восхитительных сладостей на свете, и вы легко можете съесть полкило этих конфет и даже не заметить. Эти сладости готовят уже очень давно, и неспроста. Они легки в приготовлении, вам лишь необходимо внимательно следить за температурой в процессе готовки.

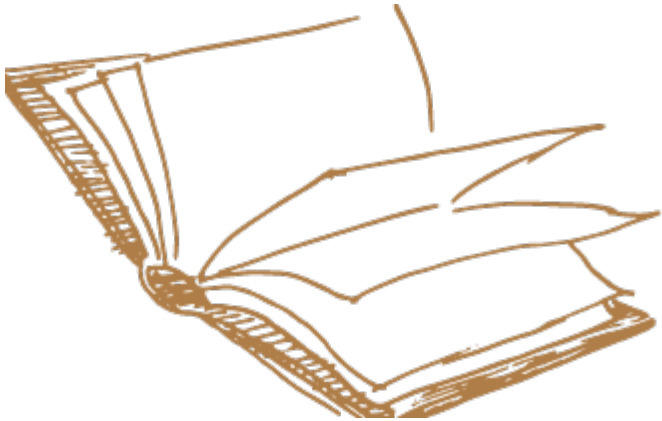
- 1 стакан сахара
- ½ стакана золотого сиропа или светлого кукурузного сиропа
- ¼ стакана воды
- ¼ ч. л. соли
- ¼ пачки (2 ст. л.) масла
- 1 ½ стакана рубленых сырых орехов (миндаль, орехи пекан, арахис или любые другие орехи на ваш вкус)
- ½ ч. л. ванильного экстракта
- ½ ч. л. соды

1. Смажьте маслом противень с бортиками и выстелите его бумагой для выпечки. Прикрепите термометр для конфет к кастрюле объемом не меньше 4 литров. Смешайте в кастрюле сахар, золотой сироп или кукурузный сироп, воду и соль и нагревайте на среднем огне, непрерывно помешивая, пока температура не достигнет 138 ˚С.

2. Добавьте масло и орехи и продолжайте готовить, непрерывно помешивая, пока смесь не нагреется до 149 ˚С. Снимите кастрюлю с огня и добавьте в ее содержимое ваниль и соду (смесь вспенится и сильно увеличится в объеме).

3. Вылейте смесь в подготовленную форму и распределите ее ровно при помощи деревянной ложки, она не должна быть толще 0,6 см. Дайте остыть перед подачей и нарежьте кусочками.

**ПОЛУЧАЕТСЯ ОКОЛО 450 Г**



# Ириска с орехами, покрытая шоколадом

Мастерство миссис Уизли на кухне действительно впечатляет. Большинство домашних поваров, даже очень искусных, не берутся за приготовление ирисок, оставляя это угощение профессионалам. И все же миссис Уизли отправляет Гарри, Рону и Гермионе пасхальные яйца с начинкой из домашних ирисок. К огорчению Гермионы, миссис Уизли подарила ей самое маленькое яйцо, после того как прочитала статью, написанную Ритой Скитер (**см. «Гарри Поттер и Кубок огня», глава 28**).

Англо-американский словарь может оказаться весьма полезным, если, к примеру, вам надо выяснить, что «nappy» (подгузник по-британски) не означает «napkin» (салфетка) или «short nap» (немного вздремнуть), а означает «diaper» (подгузник по-американски). Менее полезной в данном случае является информация, что английское название «toffee» (ириска) – это американское «taffy», потому что эти сладости сильно различаются между собой. Ириска Toffee готовится из большого количества масла и может быть и твердой и мягкой, в то время как ириску Taffy очень сложно разжевать и от нее буквально склеиваются челюсти. Ириску Toffee очень легко испортить во время приготовления. Необходимо внимательно следить за температурой и постоянно помешивать массу, чтобы избежать подгорания. Не отчаивайтесь, если испортили первые несколько партий, это стоит того, чтобы наконец научиться правильно готовить это восхитительное лакомство.

- 1 стакан сахара
- ½ стакана золотого сиропа или кукурузного сиропа
- 1 ½ бруска (12 ст. л.) масла
- ½ стакана жирных сливок
- ¼ ч. л. винного камня или лимонного сока

• ¾ ч. л. соли
• 1 ч. л. соевого лецитина (по желанию)
• 1 ч. л. ванильного экстракта
• 454 г горького шоколада, натертого
• 2 стакана жареных и рубленых орехов пекан

1. Смажьте маслом противень с бортиками и выложите на него бумагу для выпечки так, чтобы концы бумаги поднимались по бокам противня. Так будет гораздо легче вытащить конфетную массу из формы, когда она остынет. Смешайте в кастрюле средних размеров сахар, золотой сироп или кукурузный сироп, масло, жирные сливки, винный камень, соль и соевый лецитин и нагревайте на среднем огне, непрерывно помешивая, до получения однородной консистенции. Снизьте нагрев до умеренно-низкого. Промокните стенки кастрюли кисточкой для выпечки, смоченной в горячей воде, чтобы удалить кристаллы сахара. Если на стенках останется хотя бы несколько кристалликов, ириски засахарятся.

2. Прикрепите термометр для конфет к стенке кастрюли. Продолжайте нагревать смесь, непрерывно помешивая, пока температура не достигнет 150 °C.

3. Снимите кастрюлю с огня и сразу же добавьте ваниль. А затем перелейте в подготовленную форму и разровняйте массу при помощи деревянной ложки. Нельзя медлить, потому что конфетная масса быстро застывает. Дайте остыть в форме.

4. В микроволновке растопите шоколад. Половину шоколадной смеси распределите поверх конфетной массы, затем посыпьте половиной орехов пекан, аккуратно вдавливая их в шоколад. Уберите на 10 минут в холодильник, чтобы шоколад застыл.

5. Когда шоколад застынет, потяните за уголок бумаги для выпечки, чтобы вытащить конфетную массу из формы, затем аккуратно переверните ее. Удалите бумагу. Полейте конфетную массу оставшимся шоколадом и посыпьте остатками орехов пекан, вдавливая их в шоколадную поверхность. Когда шоколад застынет, порежьте конфетную массу на кусочки-ириски.

**ПОЛУЧАЕТСЯ ОКОЛО 900 г**

Соевый лецитин – это эмульгатор, который удерживает жир в конфетах, не давая ему кристаллизоваться. Вы можете приобрести бутылочку жидкого соевого лецитина в магазине здорового питания. Но если вы его не найдете, то можете приготовить ириски и без этой добавки.

# Огромные черничные маффины с хрустящей корочкой

В то утро, когда должно было состояться судьбоносное слушание по делу Гарри, он так волновался, что не мог проглотить ни крошки. Миссис Уизли, приготовившая завтрак в доме на площади Гриммо, в числе прочих угощений предложила ему попробовать черничные маффины. В конце концов, не так уж и важно, что выбрал Гарри, потому что он едва притронулся к угощению (**см. «Гарри Поттер и Орден Феникса», глава 7**).

На рубеже XIX века, когда в Америке узнали, что такое разрыхлитель для теста (пищевая сода), следом появились и маффины, и одним из самых популярных лакомств стали черничные маффины. Американцы не сохранили рецепт в тайне, так что американскими маффинами наслаждаются за завтраком и в Англии.

- 2 стакана многоцелевой муки
- 1 ч. л. соды
- ¼ ч. л. соли
- 2 крупных яйца, комнатной температуры
- 1 стакан сахара
- 1 брусок (8 ст. л.) масла, растопленного
- Тертая цедра 1 лимона
- 1 ч. л. ванильного экстракта
- 1 стакан сметаны, комнатной температуры
- 400 г черники, вымытой и хорошо высушенной
- Сахар турбинадо для посыпки

1. Предварительно разогрейте духовку до 180 °C. Смажьте маслом и присыпьте мукой форму для маффинов, состоящую из 12 ячеек. Соедините в миске муку, соду и соль. Отставьте.

2. В большой миске взбейте яйца до однородной консистенции. Добавьте сахар и продолжайте взбивайте до получения пышной пены. Добавьте растопленное масло, не

прекращая энергично взбивайте. Добавьте лимонную цедру и ваниль. Аккуратно вмешайте мучную смесь и сметану, начав и закончив мукой. Тесто станет очень вязким. Вмешайте чернику.

3. Распределите тесто по ячейкам формы для маффинов (тесто должно полностью закрыть всю формочку до краев). Щедро посыпьте сверху сахаром турбинадо. Выпекайте в течение 25 минут, развернув форму на 180 ° в середине процесса выпечки, пока маффины не зарумянятся.

**ПОЛУЧАЕТСЯ 12 МАФФИНОВ**

Для приготовления маффинов с яблоками и корицей, добавьте 2 чайные ложки тертой корицы в муку в шаге № 1. Не добавляйте цедру лимона и ваниль в шаге № 2 и замените чернику 1 стаканом порезанных кубиками яблок. Выпекайте, как указано в рецепте.

# Сладкие пирожки с начинкой из фарша

Сладкие пирожки с начинкой как нельзя лучше подходят для рождественского угощения, и, конечно, миссис Уизли отправляет Гарри на Рождество такие пирожки вместе с другими лакомствами (**см. «Гарри Поттер и Узник Азкабана», глава 11**).

Если съедать по одному сладкому пирожку в течение 12 дней Рождества, желательно каждый раз в новом доме, то, по старинному йоркширскому поверью, вас ждет счастливый год. Начинка для пирожков обычно состояла из говяжьего фарша (отсюда и название), смешанного с яблоками, сухофруктами, жиром, сахаром, специями и бренди. Около 200 лет назад говядина мало-помалу начала исчезать из рецепта, и это замечательно. В этом рецепте предпочтительнее заменить нутряной жир сливочным маслом, поскольку его сложно найти в продаже.

**Тесто для пирожков**

• 1 ½ стакана многоцелевой муки
• 2 ст. л. сахара
• ½ ч. л. соли
• 2 бруска (16 ст. л.) холодного сливочного масла, порезанного кусочками
• ½–¾ стакана холодной воды

**Начинка из сладкого фарша**

• ½ стакана темного изюма
• ½ стакана светлого изюма
• Сок и тертая цедра 1 лимона
• Сок и тертая цедра 1 апельсина
• 1 стакан яблочного сидра
• 2 кисло-сладких зеленых яблока (например, сорта гренни смит), очищенных от кожуры и сердцевины и порезанных кубиками
• ¼ ч. л. соли

• 1 ч. л. молотой корицы

• 1 стакан коричневого сахара

• 2 сладких яблока (например, бребурн или гала), очищенных от кожуры и сердцевины и порезанных кубиками

• ¼ ч. л. молотого мускатного ореха

• ⅛ ч. л. молотого душистого перца

• ⅛ ч. л. молотой гвоздики

• ½ бруска (4 ст. л.) масла

• 1 яйцо, взбитое с 1 столовой ложкой воды, для смазывания пирожков

• 1 ст. л. молотой корицы, смешанная с 3 ст. л. сахара, для посыпки

1. Выложите в чашу кухонного комбайна муку, сахар и соль и взбивайте до тщательного перемешивания. Добавьте в мучную смесь кусочки масла. Взбивайте, пока смесь не превратится в желтую мучную крошку, без белых остатков муки. Переложите смесь в большую миску. Вылейте на смесь ½ стакана воды и перемешайте силиконовой лопаткой, пока тесто не схватится. Если тесто сухое, добавляйте по очереди по 1 столовой ложке воды, вымешивая тесто (лучше, если тесто будет очень влажным, чем слишком сухим). Разделите тесто пополам, скатайте в два шара, заверните в пищевую пленку и охладите по меньшей мере 1 час. Тесто может храниться в холодильнике до 3 дней.

2. Для приготовления начинки соедините все необходимые ингредиенты, кроме масла, в большой кастрюле. Готовьте на среднем огне, помешивая, пока смесь не закипит. Убавьте огонь до минимума и готовьте в течение 1½ часа. Снова доведите смесь до кипения и готовьте, непрерывно помешивая, пока жидкость не выпарится, а смесь не загустеет, в течение 10 минут. Снимите кастрюлю с огня и вмешайте масло. Дайте остыть до комнатной температуры, а затем охладите в холодильнике.

3. Предварительно разогрейте духовку до 180 °C. Достаньте из холодильника одну половину теста и раскатайте на присыпанной мукой рабочей поверхности в круг толщиной в 0,3 см. При помощи круглой формы для печенья диаметром 10 см вырежьте из теста 10 кругов. Не раскатывайте тесто повторно, если у вас получилось меньше 10 кругов, не пытайтесь сделать больше (повторное раскатывание теста сделает его жестким). Выложите круги из теста в форму, состоящую из 12 ячеек для маффинов.

4. На каждый кружок теста выложите 1 столовую ложку с горкой начинки (у вас останется много этой начинки, так что ознакомьтесь с информацией, как использовать ее для других

нужд). На присыпанной мукой поверхности раскатайте второй шар теста толщиной в 0,3 см. При помощи круглой формы для печенья диаметром 9 см, вырежьте еще 10 кругов теста. Смочите края кругов из теста и защипите пирожки пальцами или при помощи вилки.

5. Смажьте пирожки взбитым яйцом и посыпьте сахаром, смешанным с корицей. Проколите отверстия в пирожках для выхода пара. До половины наполните водой оставшиеся пустыми формочки. Выпекайте 30–40 минут, до появления золотисто-коричневой корочки. Дайте остыть пирожкам в форме. Чтобы извлечь пирожок из формы, проведите ножом по внутренним краям формочки – он легко отделится.

**ПОЛУЧАЕТСЯ ОКОЛО 10 ПИРОЖКОВ**

Существует несколько способов использовать остатки начинки для пирожков со сладким фаршем. Можно приготовить кобблер со сладким фаршем. Для этого выложите остатки начинки в смазанную маслом 16-сантиметровую квадратную форму и накройте сверху полосками теста. Смажьте полоски остатками взбитого яйца, посыпьте сахаром с корицей и выпекайте вместе с пирожками. Вы также можете вмешать чашку начинки в 500–600 г размягченного ванильного мороженого и заморозить до твердости. Взрослые могут добавить ½ стакана бренди вместе с маслом в шаге № 2. Такая начинка может храниться в холодильнике в течение нескольких месяцев.

# Ревеневый пудинг с соусом кустард

Первый ужин Гарри в штаб-квартире Ордена Феникса производит на него неизгладимое впечатление, а десерт, приготовленный любимым поваром Гарри, миссис Уизли, оказывается не менее восхитительным. Но ощущение братства, навеянное отличной едой, исчезает в мгновение ока, как раз после пудинга с ревенем и кустардом, когда Сириус заявляет, что Гарри может задавать любые вопросы о делах Ордена Феникса (**см. «Гарри Поттер и Орден Феникса», глава 5**).

В 1500-е гг. вместо лекарства вам вполне могли предложить тушеный ревень. Но, конечно, это средство не могло излечить от бубонной чумы. Три века спустя ревень занял достойное место среди начинок для пирогов. Понадобилось много времени, и все же как замечательно, что это произошло. Если вы приготовите пирог по этому рецепту, то поймете, почему Гарри съел целых три порции.

**Начинка из ревеня**
- 450 г замороженного ревеня
- ½ стакана сахара
- 1 ч. л. тертой лимонной цедры
- 1 ч. л. соды

**Топпинг для пудинга**
- 1 стакан многоцелевой муки
- 1 стакан прессованного коричневого сахара
- ½ стакана орехов пекан, рубленых
- ½ ч. л. корицы
- ½ бруска (4 ст. л.) холодного масла, порезанного кусочками

**Соус кустард**
- ¼ стакана сахара
- Щепотка соли
- 1 ст. л. кукурузного крахмала

• 3 крупных яичных желтка

• 1 стакан цельного молока и ½ стакана жирных сливок или 1 ½ стакана молока

• 1 ½ ч. л. ванильного экстракта

1. Предварительно разогрейте духовку до 180 °C. Перемешайте ревень, сахар, лимонную цедру и соду и выложите в форму для пирога диаметром 18 см. Выпекайте в течение 10 минут.

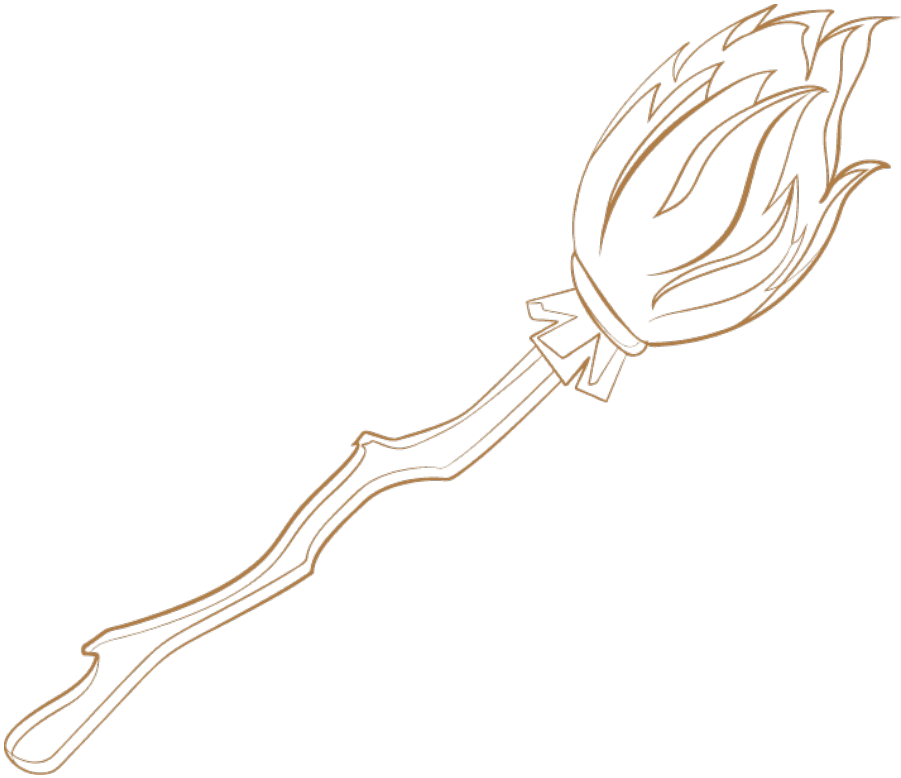
2. Пока ревень запекается, приготовьте топпинг для пудинга. Соедините в миске муку, коричневый сахар, орехи пекан и корицу. Добавьте масло и перетрите его с мукой пальцами, пока смесь не станет напоминать влажный песок.

3. Достаньте ревень из духовки, еще раз тщательно перемешайте массу и выложите топпинг, разравнивая его пальцами сверху. Верните форму в духовку и выпекайте в течение 50 минут или пока ревень не начнет пузыриться по краям пирога.

4. Для приготовления кустарда смешайте в маленькой толстостенной кастрюле сахар, соль и кукурузный крахмал. Добавьте молоко и сливки и продолжайте перемешивать до растворения крахмала. Нагревайте на среднем огне, непрерывно помешивая, но не доводите до кипения. Снизьте нагрев до минимума и темперируйте яичные желтки, медленно влив ½ стакана горячей молочной смеси в желтки, непрерывно взбивая. Вылейте молочно-яичную смесь в кастрюлю, аккуратно помешивая. Увеличьте огонь до среднего и продолжайте готовить, непрерывно помешивая, пока смесь не загустеет. Снимите кастрюлю с огня и процедите кустард через сито. Добавьте ваниль и тщательно перемешайте. Подавайте ревеневый пудинг теплым с горячим кустардом.

**ПОЛУЧАЕТСЯ 8 ПОРЦИЙ**

Пищевая сода позволяет нейтрализовать часть кислоты, содержащейся в ревене, придавая ему более приятный, сладковатый вкус и сочную текстуру. Но если вы предпочитаете десерт с ярко выраженной кислинкой, не добавляйте соду.



# Сливочный луковый суп

Перед началом нового учебного семестра Дамблдор привозит Гарри в Барроу посреди ночи, где миссис Уизли потчует голодного мальчика горячим луковым супом **(см. «Гарри Поттер и Принц-полукровка», глава 5)**. Этот густой и нежный суп, горячий и сытный, – отличное блюдо, которое выручит, если рано утром к вам заявились нежданные гости. Подавайте суп с толстыми ломтями ирландского содового хлеба.

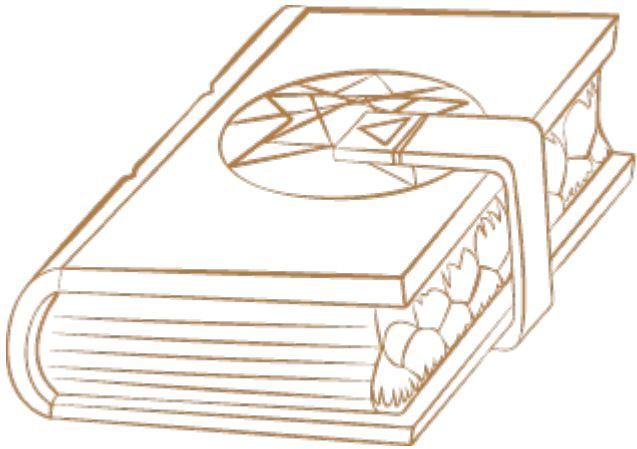
В Англию завезли лук именно римляне, хотя в кулинарных книгах римлян лук почти не упоминался. В единственной дошедшей до нас кулинарной книге римлян, Apicius, о луке почти не упоминается, потому что римляне не любили продукты, от которых дыхание приобретало резкий запах. Но сегодня в нашем распоряжении много освежителей дыхания, поэтому запах лука нам не страшен.

- ¼ бруска (ст. л.) масла
- 2 крупные луковицы, разрезанные вдоль, а затем ломтиками толщиной 0,3 см
- 4 стакана куриного бульона или 4 стакана воды
- 4 ч. л. приправы для куриного супа
- Свежемолотый черный перец
- Соль
- 2 стакана цельного молока, разделить на части
- ⅓ стакана муки

1. Нагрейте масло в кастрюле объемом 4 литра. Добавьте лук и тушите на медленном огне, пока лук не приобретет золотистый оттенок, около 30 минут.
2. Влейте куриный бульон или воду, добавьте суповую приправу и посолите и поперчите по вкусу. Доведите до кипения, затем снизьте нагрев и дайте потомиться, пока лук не станет совсем мягким, в течение примерно 30 минут.
3. Добавьте в муку ⅓ стакана молока и тщательно

перемешайте до получения однородной консистенции без комочков. Медленно влейте молочно-мучную смесь в суп, непрерывно помешивая. Варите, часто помешивая, пока смесь не загустеет. Добавьте оставшееся молоко и немного прогрейте, не доводя до кипения.

**ПОЛУЧАЕТСЯ 6 ПОРЦИЙ**



# Тефтели Молли с луковым соусом

В день слушания по делу Гарри в Министерстве Магии мистер Уизли сталкивается с Кингсли Шеклболтом. Они делают вид, что не узнали друг друга, но мистеру Уизли удается шепнуть Кингсли, что миссис Уизли готовит на ужин тефтели и не желает ли он заглянуть к ним на огонек (**см. «Гарри Поттер и Орден Феникса», глава 7**).

О тефтелях почти нельзя сказать ничего примечательного. Для того чтобы приготовить фарш, смешать его с другими ингредиентами, слепить тефтели и обжарить их не требуется много воображения. В давние времена рубленое мясо, перемешанное с хлебными крошками и приправами часто использовалось в качестве начинки или само по себе. До сих пор в британских кулинарных книгах есть рецепты, где тефтели называются шариками из рубленого мяса. Этот рецепт стал любопытной трансформацией итальянских фрикаделек со спагетти.

**Тефтели**

- 500 г постного говяжьего фарша
- ½ стакана свежих или сухих хлебных крошек
- 1 крупное яйцо
- 1 мелко порезанная луковица
- 2 ст. л. свежего рубленого укропа
- ½ ч. л. соли
- ¼ ч. л. свежемолотого черного перца
- ⅛ ч. л. молотого мускатного ореха
- 2 ст. л. растительного масла

**Луковый соус**

- 2 ст. л. растительного масла
- 1 порезанная кубиками луковица
- 1 ст. л. многоцелевой муки
- 0,3 л куриного бульона

1. Для приготовления тефтелей соедините в миске фарш, хлебные крошки, яйцо, лук, петрушку, соль, черный перец и мускатный орех и тщательно вымесите фарш.

2. Разогрейте растительное масло на сковороде. Сформуйте из фарша шарики диаметром 3,5 см и партиями обжаривайте тефтели с двух сторон до появления золотисто-коричневой корочки, около 4 минут с каждой стороны. Переложите тефтели на тарелку.

3. Для лукового соуса добавьте 2 столовые ложки растительного масла на сковороду и разогрейте. Выложите нарезанный лук и жарьте на среднем огне, время от времени помешивая, до зарумянивания. Всыпьте муку и перемешайте. Влейте куриный бульон и варите, непрерывно помешивая до загустения жидкости. Верните тефтели в сковороду и томите 15 минут. Подавайте с рисом, картофельным пюре или яичной лапшой.

**ПОЛУЧАЕТСЯ 6 ПОРЦИЙ**

# Брюссельская капуста с каштанами

Помогая миссис Уизли чистить брюссельскую капусту для одного из ее блюд, Гарри и Рон горячо обсуждают зловещие слова профессора Снейпа, предложившего помощь Драко Малфою. К великому недовольству Рона, им с Гарри пришлось возиться с каждым кочаном капусты, не применяя магию (**см. «Гарри Поттер и Принц-полукровка», глава 16**).

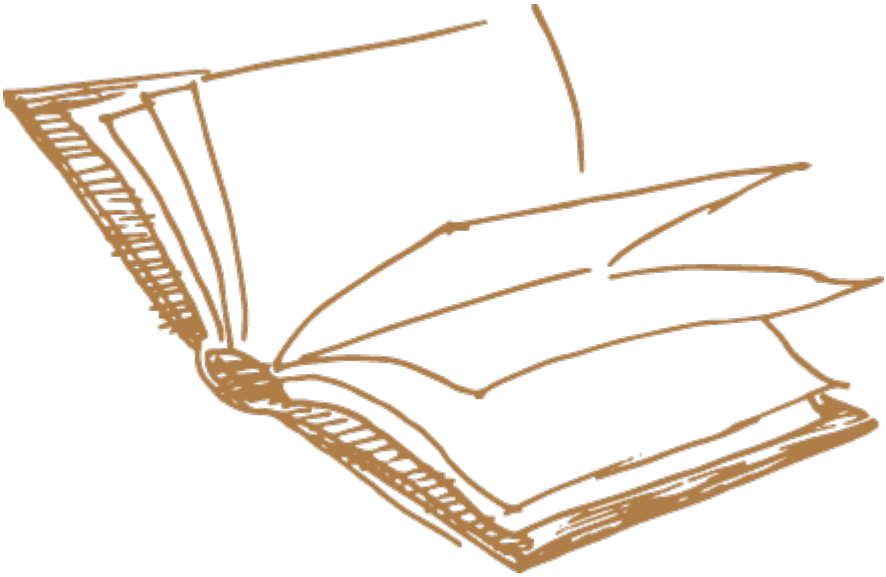
Именно римляне, и в этом опять-таки нет ничего удивительного, завезли каштан в Британию. Долгое время в разных странах каштаны перемалывали и смешивали с мукой, но сейчас мы едим их в жареном виде. А на Рождество их принято подавать в компании с брюссельской капустой.

- 500 г замороженной брюссельской капусты
- 1 стакан воды
- ½ ч. л. соли
- ¼ бруска (2 ст. л.) масла
- 1 стакан рубленых консервированных каштанов
- 2 ст. л. темного или светлого коричневого сахара
- Щепотка мускатного ореха

1. Добавьте в кастрюлю воду, посолите и выложите капусту. Доведите до кипения. Снизьте нагрев и варите на медленном огне в течение 7 минут, пока кочанчики капусты не станут мягкими. Высушите капусту и порежьте на четвертинки.

2. Разогрейте масло в сковороде, пока оно не начнет пузыриться. Выложите капусту, каштаны, добавьте коричневый сахар и мускатный орех. Жарьте, непрерывно помешивая, пока смесь не прогреется как следует. Сразу же подавайте.

**ПОЛУЧАЕТСЯ 4–6 ПОРЦИЙ**



# Двойное клубничное мороженое

Вам никогда не хотелось бы иметь у себя дома такую потрясающую кухарку, как миссис Уизли? Представьте, как наслаждаетесь домашним клубничным мороженым после вкусного ужина. Гарри уплетает этот великолепный десерт, завершающий великолепный ужин, вечером перед поездкой на судьбоносный международный матч по квиддичу (**см. «Гарри Поттер и Кубок огня», глава 5**).

«Без сомнения, Бог мог бы создать более изысканную ягоду, но, без сомнения, Бог этого не сделал», – сказал доктор Уильям Батлер, очень умный человек, живший около 500 лет назад. В то время люди наслаждались вкусом клубники со взбитыми сливками, и по сей день это сочетание считается одним из лучших.

- 450 г клубники, порезанной кусочками
- ¼ стакана сахара
- 1 стакан клубничного желе (не джем и не консервы)
- 1 ½ стакана молока
- 1 ½ стакана жирных сливок
- 2 яичных желтка

1. Перемешайте клубнику с сахаром и дайте постоять 1 час, чтобы ягоды дали сок. Слейте сок в отдельную посуду, ягоды высушите. Отставьте в сторону.

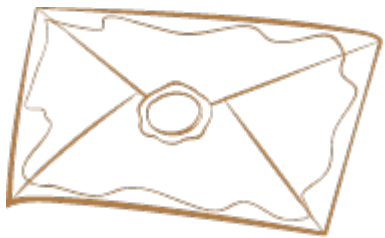
2. В средних размеров кастрюле смешайте клубничное желе, молоко и жирные сливки и нагревайте на сильном огне, непрерывно помешивая, пока желе не растает, а смесь не приобретет однородную консистенцию, но не кипятите. Темперируйте яичные желтки, добавив к ним 1 стакан горячей молочной смеси, тщательно перемешайте, а затем перелейте яичную смесь в кастрюлю, не переставая мешать. Нагревайте, пока смесь слегка не загустеет, но не доводите до кипения. Процедите смесь через сито.

3. Вмешайте сок клубники. Закройте поверхность кастрюли

куском пищевой пленки, чтобы не допустить образования пенки, и дайте остыть до комнатной температуры. В разных емкостях охладите сливочную смесь и порезанную клубнику. Сливочную смесь охлаждайте в течение 6 часов.

4. Переложите охлажденную смесь в мороженицу и готовьте, следуя инструкции. За 2 минуты до готовности добавьте клубнику. Переложите в герметичный контейнер и заморозьте.

**ПОЛУЧАЕТСЯ ОКОЛО 6 ПОРЦИЙ**



# Яблочный тарт

Как бы ни был Рон взволнован, ничто не могло испортить его аппетит. Поедая яблочный тарт, он сердится на мать за то, что она заставила его убираться в своей комнате. Молодец, Рон **(см. «Гарри Поттер и Принц-полукровка», глава 6)**.

В английской поваренной книге 1300-х гг, под названием «Способы приготовления еды» – да, в те времена у них и в самом деле были поваренные книги – упоминаются тарты. Тарт гораздо тоньше, чем пирог, и его начинка не закрыта верхним слоем теста. И это все, что вам нужно о нем знать.

**Тесто для тарта**

• 1 ¼ стакана многоцелевой муки
• ½ стакана сахара
• ¼ ч. л. соли
• 1 крупный яичный желток
• 1 брусок (8 ст. л.) охлажденного масла, порезанного кусочками
• 3 ст. л. жирных сливок
• 1 ч. л. ванильного экстракта

**Начинка**

• 5 ст. л. масла, разделить
• 4 сладких яблока (например, сорта фуджи или бребурн), очищенных от кожуры и семян и порезанных ломтиками
• ½ ч. л. корицы
• ½ стакана сахара, разделить на части, плюс еще немного для посыпки
• 4 кисло-сладких яблока (например, гренни смит), очищенных от кожуры и семян и порезанных ломтиками

1. Для приготовления теста выложите в чашу кухонного комбайна муку, сахар и соль и тщательно перемешайте. Выложите на мучную смесь кусочки масла и перемешивайте, пока

масса не превратится в грубую желтую крошку. Переложите смесь в большую миску. В отдельной небольшой миске взбейте желток, сливки и ваниль. Вылейте в масляно-мучную смесь и перемешивайте тесто при помощи силиконовой лопатки, пока оно не схватится. Скатайте тесто в шар. Заверните в пищевую пленку и охлаждайте не меньше 2 часов. Тесто может храниться в холодильнике до 3 дней.

2. Предварительно разогрейте духовку до 200 °C. Достаньте тесто из холодильника (если оно слишком застыло и трудно поддается раскатыванию, дайте ему отдохнуть на рабочей поверхности около 10 минут) и раскатайте в круг диаметром 30 см. Сложите тесто четыре раза, удаляя при помощи кисточки остатки муки, а затем выложите его в форму для тарта размером 23 см. Осторожно расправьте тесто в форме, формируя бортики. Уберите излишки теста, свисающие с бортиков формы. Проколите дно вилкой в нескольких местах.

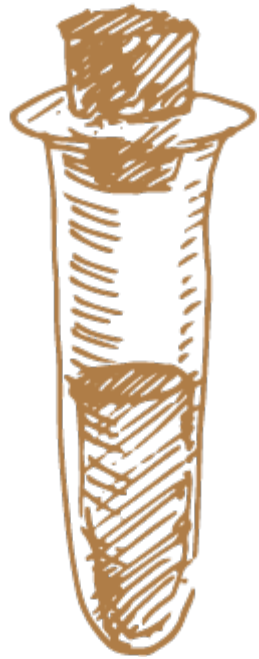
3. Выложите на тесто фольгу и насыпьте на нее бобы. Выпекайте до тех пор, пока тесто не подсохнет, но при этом по-прежнему останется бледным, примерно 20 минут. Вытащите тестяную корзинку из духовки и удалите фольгу и бобы.

4. Для приготовления начинки растопите 2 столовые ложки масла в большой сковороде. Когда масло начнет пузыриться, выложите сладкие яблоки, ¼ стакана сахара и корицу. Готовьте на среднем огне, часто помешивая, до размягчения яблок. Продолжайте готовить, разминая яблочную массу толкушкой, пока яблоки не превратятся в пюре. Продолжайте готовить, непрерывно помешивая, пока яблоки не приобретут золотисто-коричневую окраску, а вся жидкость выпарится. Время готовки должно составлять около 20 минут. Переложите яблоки на тарелку и дайте остыть до комнатной температуры.

5. Протрите сковороду бумажными полотенцами и разогрейте 2 столовые ложки оставшегося масла. Когда оно закипит, добавьте яблоки гренни смит и оставшуюся ¼ стакана сахара. Готовьте на среднем огне, непрерывно помешивая, пока яблоки не начнут размягчаться. Переложите на тарелку и дайте остыть до комнатной температуры.

6. Предварительно разогрейте духовку до 190 °C. Аккуратно выложите яблочную смесь на дно тестяной корзинки. Из ломтиков кислых яблок сформируйте концентрические круги на поверхности яблочного пюре. Растопите оставшуюся столовую ложку масла и сбрызните им яблочные ломтики. Щедро посыпьте сахаром и выпекайте до тех пор, пока края тарта не покроются коричневой корочкой, примерно 25 минут. Подавайте теплым или комнатной температуры с шариком ванильного мороженого.

**ПОЛУЧАЕТСЯ 8 ПОРЦИЙ**



# Цыпленок, запеченный с травами, поданный с картофельным пюре, сдобренным луково-чесночным соусом

После того как магический суд снял с Гарри все обвинения, к нему вернулся былой аппетит, и он с огромным удовольствием смаковал запеченного цыпленка с картофельным пюре, приготовленными миссис Уизли. Однако при мысли о Дамблдоре его шрам снова начинает гореть, и ему сложно полностью сосредоточиться на еде (**см. «Гарри Поттер и Орден Феникса», глава 9**).

Травы очень важны для учеников Школы чародейства и волшебства и, конечно, для всех волшебников во многих сказках. Викканы и язычники (которых часто называли просто колдунами) использовали их в ритуалах, а натуропаты использовали травы для лечения болезней. Мы же, обычные люди, используем их, чтобы придать своим блюдам особенный вкус и аромат, – например, как в случае с представленным ниже рецептом восхитительного запеченного цыпленка.

**Цыпленок с травами**

- 1 средняя луковица, порезанная ломтиками
- 6 очищенных зубчиков чеснока
- 1 цыпленок весом 1,3 кг
- 2 ст. л. размягченного масла или маргарина
- ¼ ч. л. молотого чабреца
- ¼ ч. л. молотого шалфея
- 1 ст. л. рубленой свежей петрушки
- Соль и свежемолотый черный перец
- ½ стакана воды

**Картофельное пюре**

- 1 кг крупного картофеля, очищенного и порезанного на

четвертинки

- 2 ст. л. растительного масла
- 1 средняя луковица, порезанная кубиками
- 2 мелко порезанных зубчика чеснока
- ½ стакана растительного масла
- 1 стакан куриного бульона
- Соль и свежемолотый черный перец по вкусу

1. Предварительно разогрейте духовку до 180 ˚C и выложите ломтики лука и зубчики чеснока в форму для запекания. Тщательно вымойте и обсушите цыпленка.

2. Смешайте масло или маргарин с чабрецом, шалфеем и петрушкой и выложите его под кожу грудки и бедер цыпленка; вам придется слегка оттянуть кожу и засунуть под нее пальцы. Выложите цыпленка грудкой вверх на лук и чеснок и приправьте солью и перцем. Влейте в форму воду.

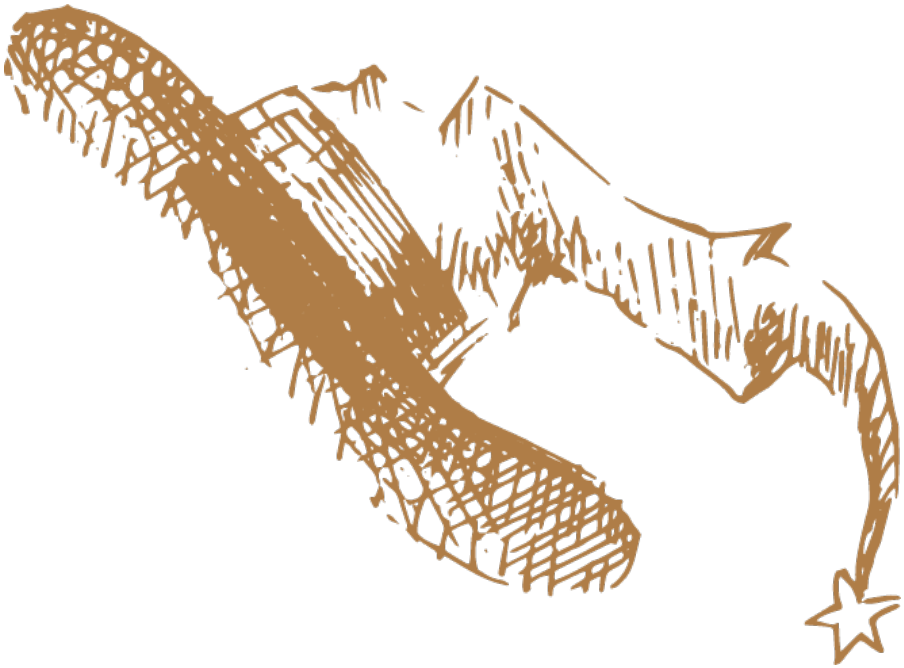
3. Запекайте в течение 50 минут. Разверните форму на 180 ˚, увеличьте температуру до 23о ˚C и запекайте еще 30 минут или же воткните в куриное бедро термометр для мяса и следите, когда температура поднимется до отметки 77 ˚C.

4. Пока цыпленок запекается, приготовьте картофельное пюре. Положите картофель в кастрюлю, залейте водой и доведите до кипения. Снизьте нагрев и готовьте при слабом кипении, пока картофель не станет мягким, примерно 25 минут.

5. Разогрейте 2 столовые ложки растительного масла в сковороде и выложите лук. Жарьте лук на среднем огне, часто помешивая, пока он не приобретет коричневый оттенок, примерно 10 минут. Добавьте чеснок и жарьте до появления аромата, около 15 секунд. Снимите с огня.

6. Слейте воду с картофеля. Добавьте луково-чесночную смесь, ½ стакана масла, куриный бульон, соль и перец. Разомните толкушкой.

**ПОЛУЧАЕТСЯ 4 ПОРЦИИ**



# Четыре порционных пирога

Пока друзья Гарри полны решимости не дать ему умереть с голоду в доме Дурслей и посылают ему сэндвичи и пирожные, миссис Уизли балует Гарри настоящей домашней едой. Она прислала ему несколько видов домашних мясных пирожков, а также фруктовый кекс, так что в его распоряжении оказалась еда гораздо более сытная и вкусная, чем четвертинка грейпфрута (**см. «Гарри Поттер и Кубок огня», глава 3**). Представленные ниже четыре рецепта порционных пирогов – это классика британской кухни.

В Англии мясные мини-пироги – популярный перекус, поэтому неудивительно, что миссис Уизли отправила Гарри целую гору этих пирогов.

## *Порционные пироги с говядиной*

**Тесто для пирогов**

• 2 ½ стакана многоцелевой муки

• 2 бруска (16 ст. л.) охлажденного масла, порезанного кусочками

• 1 ч. л. соли

• ½–¾ стакана холодной воды

**Начинка**

• 3 ст. л. растительного масла

• 8230 г мякоти говяжьей лопатки, порезанной на ломтики толщиной в 0,5 см

• 1 средняя луковица, мелко порезанная

• 120–140 г грибов, порезанных кубиком

• 1 ст. л. многоцелевой муки

• 1 стакан куриного бульона

• ⅛ ч. л. молотого чабреца

• 1 ст. л. томатной пасты

• Соль и перец

• 1 яйцо, взбитое с 1 ст. л. воды

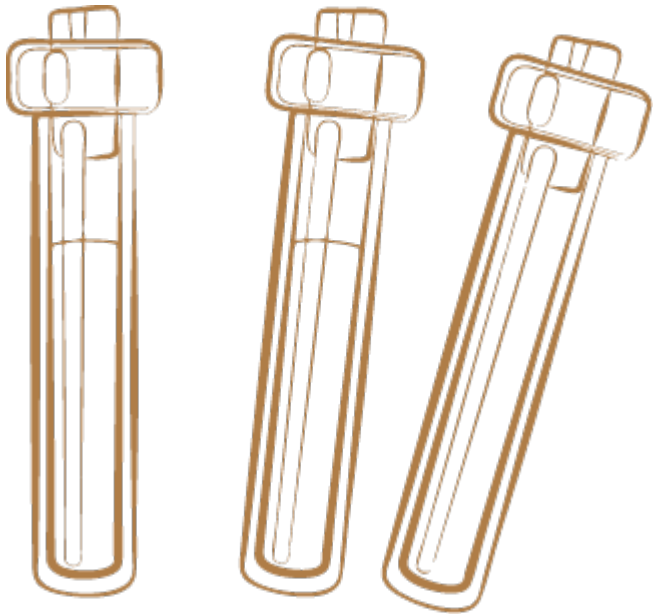
1. Всыпьте муку в чашу кухонного комбайна, добавьте соль и тщательно перемешайте. Добавьте в муку кусочки масла. Взбивайте, пока смесь не приобретет вид желтой мучной крошки и не останется белых мучных примесей. Переложите смесь в большую миску. Вылейте на мучную смесь ½ стакана воды и перемешивайте силиконовой лопаткой, пока тесто не станет липким. Добавьте еще воды, если тесто суховато (лучше пусть оно будет влажным, чем слишком сухим). Разделите тесто на две половины, скатайте в два шара, заверните в пищевую пленку и охладите не менее 2 часов. Тесто может храниться в холодильнике до 3 дней.

2. Для приготовления начинки разогрейте в сковороде 1 столовую ложку растительного масла и обжаривайте говядину двумя партиями. Жарьте на сильном огне, с двух сторон, до появления хрустящей коричневой корочки, около 4 минут с каждой стороны. Переложите мясо на тарелку и отставьте в сторону. Вылейте на сковороду оставшееся масло и нагрейте на среднем огне. Выложите лук и грибы и жарьте, перемешивая луково-грибную смесь, пока лук не приобретет коричневатый оттенок. Добавьте муку и перемешайте. Влейте куриный бульон и снова тщательно перемешайте. Верните говядину в сковороду, добавьте чабрец, томатную пасту, соль и перец. Тушите 2 часа. Переложите в миску, накройте пищевой пленкой и дайте остыть до комнатной температуры.

3. Предварительно разогрейте духовку до 220 °C. Достаньте охлажденное тесто из холодильника. На щедро присыпанной мукой поверхности очень тонко раскатайте одну половину теста. При помощи формы для печенья диаметром 11 см вырежьте круги. Вложите круги в форму для маффинов, состоящую из 6 ячеек. Щедро заполните начинкой из говядины.

4. Раскатайте вторую половину теста. При помощи формы для печенья диаметром 8 см вырежьте 6 кругов. Вам может хватить теста на один дополнительный круг диаметром 11 см и на один дополнительный круг в 8 см, и получится еще один пирожок. (В таком случае воспользуйтесь формой на 12 ячеек, и наполовину заполните водой пустые ячейки). Смочите края пирожков водой, выложите круги на начинку и защепите. Смажьте верх пирожков взбитым яйцом и проделайте сверху несколько отверстий для выхода пара. Выпекайте около 10 минут, затем снизьте нагрев до 180 °C и выпекайте дополнительно 20 минут, пока пирожки не зарумянятся.

**ПОЛУЧАЕТСЯ 6 ИЛИ 7 ПИРОЖКОВ**



Баранина, мясо овец, не так популярна в наши дни, так что, возможно, будет лучше взять мясо ягненка. К счастью для нас, сахар, сухофрукты и сладкие специи больше не используются в пирогах с бараниной – с 1700-х гг. их рецепты сильно изменились и пироги приобрели более пряный вкус. Сочетание сладкого теста и мяса выглядит неудачно. Так же как для представленных дальше пирогов со свининой и телятиной, для пирогов с бараниной традиционно готовится тесто, замешенное на кипятке, но в этом рецепте мы используем слоеное тесто.

## *Порционные пироги с бараниной*

• 500 г баранины или мяса ягненка с костями, порезанное на куски, для рагу

**Для бульона из баранины**

• Кости барана или ягненка
• 1 лавровый лист
• ½ моркови
• ½ черешка сельдерея
• ¼ луковицы
• ½ ч. л. соли
• 1 ч. л. сушеных листьев розмарина
• Несколько стеблей петрушки
• Несколько стеблей укропа

**Начинка из баранины**

• 2 ст. л. растительного масла (разделить)
• Мякоть баранины или мяса ягненка, отделенная от костей, порезанная кусочками в 0,5 см
• 1 маленькая луковица, порезанная кубиками
• 1 ст. л. многоцелевой муки
• 1 стакан бульона из баранины или мяса ягненка
• Свежемолотый черный перец

**Тесто для пирогов**

• 2 ½ стакана многоцелевой муки
• 1 ч. л. соли
• 2 бруска (16 ст. л.) охлажденного масла, порезанного кусочками
• ½–¾ стакана холодной воды
• 1 яйцо, взбитое с 1 ст. л. соли, для смазывания пирожков

1. Для приготовления бульона положите кости в небольшую кастрюлю и залейте водой, добавьте лавровый лист и доведите до кипения. Уменьшите огонь до минимума и варите в течение 1 часа. Добавьте морковь, сельдерей, лук, соль, розмарин, петрушку и укроп и варите еще ½ часа. Процедите бульон через сито и дайте остыть. Используйте отделитель жира или заморозьте бульон, чтобы снимите слой жира. Отлейте 1 стакан бульона и отставьте в сторону.

2. Для приготовления начинки, разогрейте в большой сковороде 1 столовую ложку растительного масла и партиями обжарьте баранину или мясо ягненка на сильном огне в течение 4–5 минут с двух сторон, до появления хрустящей корочки. Переложите мясо на большое блюдо. Вылейте на сковороду оставшуюся столовую ложку масла. Жарьте лук на среднем огне, часто помешивая, пока лук не сделается мягким. Добавьте муку и тщательно перемешайте. Влейте в сковороду чашку бульона. Готовьте, непрерывно помешивая, до тех пор, пока смесь не

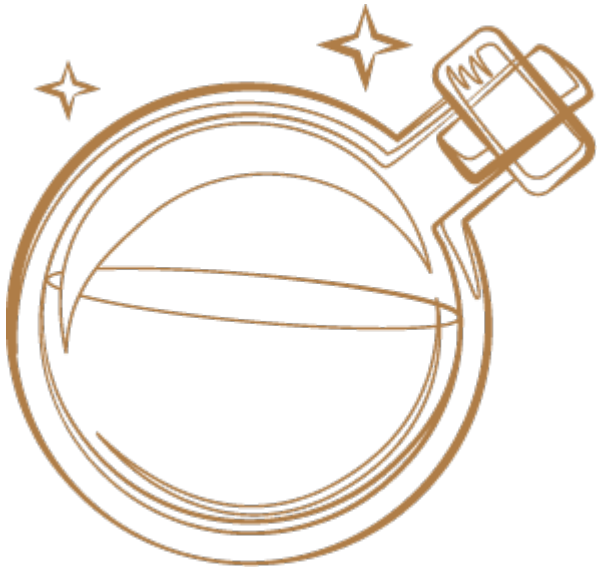
загустеет. Выложите мясо обратно в сковороду вместе с выделившимся соком и приправьте черным перцем. Тушите 1 час, а затем дайте остыть до комнатной температуры.

3. Для приготовления теста всыпьте муку в чашу кухонного комбайна, добавьте соль и перемешайте. Выложите на муку кусочки масла. Взбивайте, пока смесь не станет напоминать грубую крошку желтого цвета и не останется белых мучных примесей. Переложите смесь в большую миску. Влейте ½ стакана воды и перемешивайте силиконовой лопаткой, пока тесто не сделается липким. Добавьте еще воды (по 1 столовой ложке за раз), если тесто слишком сухое (лучше влажное тесто, чем слишком сухое). Разделите тесто на две половины, скатайте в два шара, оберните в пищевую пленку и охладите в течение 1 часа.

4. Чтобы собрать пироги, предварительно разогрейте духовку до 230 ˚С и выстелите два противня бумагой для выпечки. По очереди раскатайте каждую половину теста в пласт толщиной 0,3 см. При помощи 8-сантиметровых формочек для печенья вырежьте круги из теста. На каждый из них выложите по 1 столовой ложке начинки. Смочите края, накройте вторым кружком теста. Обмакните вилку в муку и защипите края пирожков. Смажьте верх пирожков взбитым яйцом и сделайте отверстия для выхода пара. Выложите пирожки на противни и выпекайте в течение 15 минут, повернув противни на 180 ˚ в середине процесса выпечки. Снизьте температуру до 180 ˚С и выпекайте еще 5 минут до зарумянивания.

**ПОЛУЧАЕТСЯ 6–8 ПИРОЖКОВ**

Чтобы не тратить время и силы на приготовление бульона из баранины, вы можете заменить его 1 стаканом консервированного говяжьего или куриного бульона.



Очень интересный факт: по многим рецептам, которые используются в наше время, люди готовили еду еще в Средние века. Пироги с телятиной относятся к виду пирогов из заварного теста, которое само по себе держит форму (вам не понадобится форма для маффинов, хотя с ней, несомненно, проще). В обычном пироге из телятины используется еще ветчина и яйца, но в этой облегченной версии рецепта мы используем только телятину.

## *Пироги из телятины*

**Телячий бульон**

- Кости из 500 г телячьих отбивных
- 1 лавровый лист
- ½ моркови
- ½ черешка сельдерея
- ¼ луковицы
- ½ ч. л. соли
- Несколько стеблей петрушки
- Несколько стеблей укропа

**Начинка из телятины**

• Мякоть телятины из 500 г телячьих отбивных на косточке, порезанная кусочками
• 1 ч. л. рубленого свежего укропа
• ½ ч. л. молотого чабреца
• ¼ луковицы, мелко порезанной
• Свежемолотый черный перец

**Заварное тесто**

• 2 стакана многоцелевой муки
• 1 ч. л. соли
• ½ стакана воды
• 2 бруска (8 ст. л.) сливочного масла
• 1 яйцо, взбитое с 1 ст. л. воды, для смазывания пирогов

**Для желе**

• 1 стакан телячьего бульона
• 1 ст. л. (1 пакетик) желатина без добавок

1. Для приготовления бульона положите кости в небольшую кастрюлю и залейте водой. Добавьте лавровый лист. Доведите до кипения, затем уменьшите огонь и варите в течение 1 часа. Добавьте морковь, сельдерей, лук, соль, петрушку и укроп и варите еще ½ часа. Дайте остыть до комнатной температуры. Избавьтесь от жира при помощи отделителя жира или заморозьте бульон, чтобы удалить слой жира. Отмерьте 1 стакан бульона и отставьте в сторону.

2. Для приготовления начинки смешайте в миске телятину, укроп, чабрец, лук и черный перец.

3. Для теста в большой миске перемешайте муку с солью. Доведите до кипения воду и кулинарный жир в небольшой кастрюле. Сделайте воронку в мучной горке и влейте в нее воду с жиром. Перемешивайте деревянной ложкой, затем несколько секунд месите, пока не сформируется однородное эластичное тесто.

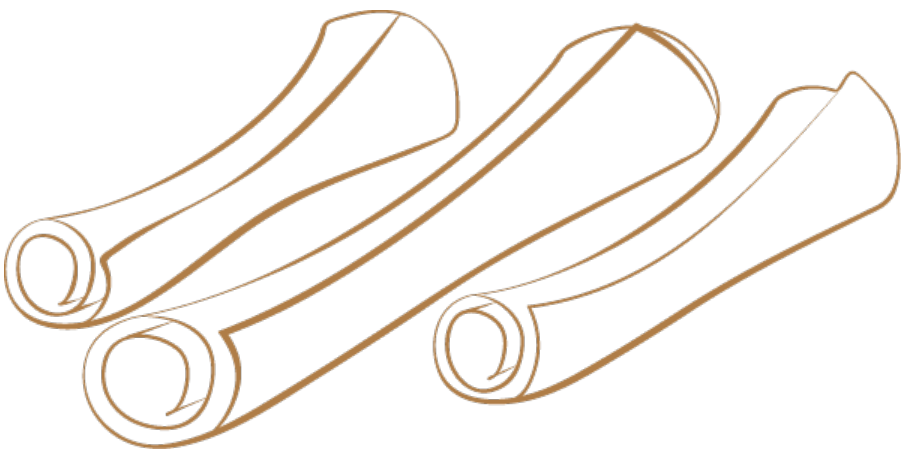
4. Предварительно разогрейте духовку до 180 °С. Чтобы сформовать пирожки, раскатайте ¾ теста в пласт толщиной в 0,3 см. При помощи 8-сантиметровой круглой формочки для печенья вырежьте из теста 10 кружков. (можно повторно вымесить тесто и раскатать еще раз, чтобы вырезать еще несколько тестяных кругов). Вложите тестяные круги в ячейки формы для маффинов. Распределите начинку между пирожками. Раскатайте оставшееся тесто в пласт толщиной 0,5 см. При помощи 6-

сантиметровой круглой формочки для печенья вырежьте 10 тестяных кругов. С помощью круглой формы для печенья размером в 2,5 см проделайте отверстия в центре кругов. Смочите края тестяных кругов водой и соедините их, защипнув края пальцами. Смажьте взбитым яйцом. Наполовину заполните пустые ячейки для маффинов водой и поставьте форму в духовку. Выпекайте от 45 минут до 1 часа, пока пирожки не зарумянятся.

5. Пока пирожки выпекаются, приготовьте желе. Вскипятите чашку телячьего бульона и добавьте в него желатин. Перемешивайте до растворения. Разогрейте еще раз, если необходимо, к моменту готовности пирожков. При помощи воронки аккуратно влейте бульон в отверстия в пирожках, пока пирожки еще не остыли. Следует использовать большую часть бульона. Дайте пирожкам остыть до комнатной температуры и охладите в холодильнике. Подавайте холодными.

**ПОЛУЧАЕТСЯ 10 ПИРОЖКОВ**

Вы можете заменить телячий бульон 1 стаканом говяжьего бульона.



## *Мелтон-Моубрей, или Лестерширский пирог со свининой*

Еще один пирог на заварном тесте, который получил свое название в честь города Мелтон-Моубрей в графстве Лестершир в центральной

Англии. В старые времена в начинку добавляли соленые грецкие орехи. Возможно, это звучит весьма аппетитно, но в современных рецептах этот ингредиент не используется.

**Бульон из свинины**

- 1,5 кг свиных костей
- 3 стакана воды
- 1 ч. л. свежего шалфея
- 1 ст. л. свежего чабреца
- 1 лавровый лист
- 1 луковица, порезанная на четвертинки

**Тесто, замешенное на горячей воде**

- 2 стакана многоцелевой муки
- 2 щепотки кошерной соли
- ¼ стакана (4 ст. л.) смальца или сливочного масла
- ¼ стакана цельного молока
- ¼ стакана воды
- Мука для посыпки

**Начинка из свинины**

- 900 г свиной лопатки, ⅔ постной, ⅓ жирной части
- 6 ломтиков бекона, нарезанных кубиками
- 1 ч. л. свежего шалфея или ½ ч. л. сухого шалфея
- 1 филе анчоуса, мелко порубленное, или 1 ч. л. масла из банки, в которой было филе анчоусов
- ½ ч. л. молотого душистого перца
- Соль и перец по вкусу
- 1 яйцо, взбитое с 1 ст. л. воды, для смазывания пирогов
- 1 ч. л. желатина в порошке
- Английская горчица для подачи

1. Чтобы приготовить бульон, положите все необходимые ингредиенты в толстостенную кастрюлю. Доведите до кипения. Уменьшите огонь, накройте крышкой и варите в течение 1 часа. Процедите жидкость и снова перелейте в кастрюлю. Доведите до кипения и уварите жидкость до объема в 1 ¼ стакана. Оставьте остывать.

2. Для приготовления теста просейте муку с солью в большую миску. Налейте в кастрюлю молоко и воду и добавьте смалец или кулинарный жир; поставьте кастрюлю на сильный огонь, чтобы жир полностью растаял. Доведите до кипения. Хорошенько перемешайте жидкость и вылейте в миску с мукой. Тщательно

перемешайте. Выложите тесто на присыпанную мукой поверхность. Скатайте в шар и присыпьте мукой. Месите в течение 5 минут. Заверните в пищевую пленку и дайте отдохнуть 30 минут.

3. Для приготовления начинки порежьте свинину на кубики размером в 0,5 см или сложите куски свинины в кухонный комбайн и порубите. Выложите мясо в большую миску вместе с порезанным кубиками беконом, шалфеем, рубленым анчоусом или маслом из-под анчоусов и душистым перцем. Добавьте ¼ стакана бульона и тщательно перемешайте. Доведите до кипения небольшое количество воды в сотейнике и потушите небольшое количество (1 чайную ложку) смеси из свинины. Попробуйте и решите, хватает ли приправ, и при необходимости добавьте соль и перец.

4. Для пирожков предварительно разогрейте духовку до 200 °C и определитесь с размером будущих пирожков. Пирожки по этому рецепту можно выпекать в форме для маффинов, форме для сдобных булочек или в порционных керамических горшочках на 115 г. Отделите ¾ теста и раскатайте на присыпанной мукой поверхности в пласт толщиной в 0,3 см. Для корзинок вырежьте 10-сантиметровые круги для формы для маффинов или сдобных булочек и 9-сантиметровые круги для керамических горшочков. Выложите тестяные круги в формочки или горшочки и плотно прижмите тесто к дну и бокам каждой формочки.

5. Подтяните тесто к краям формочки и сформируйте чашечки. Выложите начинку и натяните остатки теста, свисающие по краям, на начинку. Раскатайте оставшееся тесто и вырежьте 7-сантиметровые круги. Выложите круги на начинку и слегка прижмите, чтобы запечатать пирожки. Проделайте небольшое отверстие в центре каждого пирожка. Повторно раскатайте оставшееся тесто. При помощи маленьких формочек для выпечки вырежьте разные фигурки и украсьте пирожки. Смажьте пирожки взбитым яйцом. Выпекайте 20 минут. Снизьте нагрев до 180 °C и выпекайте еще ½ часа.

6. Достаньте пирожки из духовки, еще раз смажьте взбитым яйцом и выпекайте еще 10 минут. Достаньте и дайте остыть в форме.

7. Снова доведите до кипения остатки бульона, снимите с огня, добавьте желатин и перемешайте до его полного растворения. При помощи воронки аккуратно влейте бульон с желатином в отверстия в пирожках, поровну распределив его между всеми изделиями. Это медленный и кропотливый процесс, и в результате вся жидкость должна быть полностью использована. Поставьте в холодильник на ночь.

8. Достаньте пирожки из формы и подавайте с острой английской горчицей.

**ПОЛУЧАЕТСЯ 8 ПИРОЖКОВ**

# Ирландское рагу «Гиннес Стью» для детей

Нигде прямо не говорится, что Уизли – ирландцы, но у них рыжие волосы, веснушки и бешеный темперамент. Конечно, не стоит мыслить стереотипами, но… Вы понимаете. Так что в тот вечер, когда Гарри приехал в дом на площади Гриммо, возможно, миссис Уизли приготовила самое настоящее классическое ирландское рагу. Во время этого ужина миссис Уизли обрушила свой разрушительный гнев на Фреда и Джорджа, которые пытались применять магию за столом, едва не расплескали рагу и чуть не поранили Сириуса (**см. «Гарри Поттер и Принц-полукровка», глава 5**).

Начиная с 1700-х гг. «Гиннес» был любимым алкогольным напитком ирландцев, но когда Артур Гиннес открыл пивоварню в Дублине, у этого пива было совсем другое применение. Его темный цвет и привкус жареного ячменя отлично проявляли себя в рагу. Чтобы сделать этот рецепт пригодным для детей, замените пиво на кока-колу.

• 2 ст. л. растительного масла, плюс еще, если понадобится
• 900 г мякоти говяжьей лопатки, порезанной кубиками в ½ дюйма
• 1 луковица, порезанная кубиками
• 2 ст. л. многоцелевой муки
• ½ л куриного бульона
• ½ стакана кока-колы
• 2 ст. л. томатной пасты
• ¼ стакана порезанного кубиками чернослива
• 1 ч. л. молотого шалфея
• Сок 1 лимона
• Соль и свежемолотый черный перец по вкусу
• 6 клубней крупного картофеля, очищенного и порезанного кубиками в 1 см
• 2 моркови, очищенные и порезанные кубиками
• ¼ стакана рубленой свежей петрушки

1. Разогрейте масло в утятнице или в широкой кастрюле и партиями выкладывайте мясо, обжаривая с двух сторон по 4–5 минут на сильном огне, до появления хрустящей коричневой корочки. Затем переложите мясо на большое блюдо. Когда последняя партия мяса будет обжарена и убрана на блюдо, выложите в утятницу лук и, если необходимо, добавьте еще 2 столовые ложки растительного масла. Жарьте лук на среднем огне до размягчения, постоянно помешивая деревянной ложкой.

2. Добавьте в утятницу муку и перемешайте. Влейте бульон и кока-колу и готовьте на среднем огне до загустения. Выложите в жаровню мясо вместе с выделившимся соком, добавьте томатную пасту, порезанный чернослив, шалфей, лимонный сок, соль и перец. Тушите на медленном огне в течение 1½ часа.

3. Добавьте картофель, морковь и петрушку и продолжайте тушить еще 1 час, время от времени помешивая и по необходимости добавляя воду или куриный бульон, чтобы рагу не пересохло и не подгорело.

**ПОЛУЧАЕТСЯ 6–8 ПОРЦИЙ**

# Пюре из пастернака

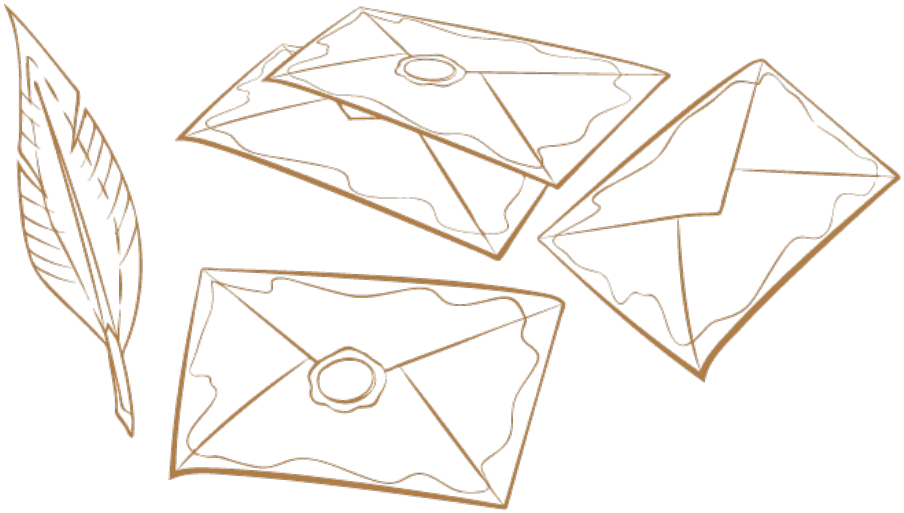
Перси получил, что заслуживал, когда заявился в дом Уизли во время рождественского обеда. В конечном итоге пюре из пастернака здорово разукрасило его лицо. Судя по всему, несмотря на обилие восхитительных деликатесов, украшавших рождественский стол, Уизли не забыли и о таком угощении, как пюре из пастернака (**см. «Гарри Поттер и Принц-полукровка», главы 16 и 17**).

Во время приготовления сливового пудинга у вас закончился сахар? Нет проблем, просто сварите несколько корешков пастернака и добавьте в тесто. Именно так и поступали в Средние века, когда сахар был редкостью.

• 680 г (около 10 средних) корешков пастернака, очищенных и нарезанных кубиками
• ½ л куриного бульона
• 2 ст. л. масла
• ¼ стакана молока
• Щепотка мускатного ореха
• Соль и свежемолотый черный перец по вкусу

В кастрюлю средних размеров вылейте куриный бульон, выложите пастернак и доведите до кипения. Уменьшите огонь и варите на медленном огне до размягчения, 20–25 минут. Осушите пастернак и добавьте к нему масло, молоко, мускатный орех, соль и перец. Разомните в пюре при помощи картофелемялки.

**ПОЛУЧАЕТСЯ 4–6 ПОРЦИЙ**



# Канапе

Гарри иронично замечает, что Волан-де-Морту не грозит гибель, пока он занят приготовлением канапе и волованов (хотя в комедийном шоу из этих закусок могли бы выйти неплохие боевые снаряды). Он недоволен, что миссис Уизли загрузила его приготовлениями к свадьбе Билла и Флер и у него не осталось времени для обдумывания плана (**см. «Гарри Поттер и Дары смерти», глава 6**).

Канапе в переводе с французского означает «кушетка». И какая здесь связь? Понадобится немного воображения, и вы поймете, что связь действительно существует: как вы сидите на кушетке, так начинка этой аппетитной закуски сидит на кусочке поджаренного или запеченного хлеба.

**Для канапе**

• 1 буханка хлеба для сэндвичей высокого качества
• Масло для смазывания сковороды

**Начинка (топпинг)**

• Топпинг из сметаны с анчоусом: сметана, филе анчоуса в оливковом масле, томаты-черри
• Топпинг с копченым лососем: сливочный сыр, копченый лосось, порезанный лук-порей
• Топпинг оливково-сырный: майонез, сыр моцарелла, порезанный ломтиками толщиной 0,5 см, зеленые оливки без косточки
• Зубочистки для канапе

1. Для приготовления канапе используйте формочку для печенья диаметром 5 см, чтобы вырезать круги из хлеба. На среднем огне разогрейте сковороду. Возьмите брусок охлажденного масла и смажьте поверхность раскаленной сковороды. Выложите на дно сковороды как можно больше кругов из хлеба. Обжаривайте на среднем огне по несколько минут с

двух сторон до появления коричневой корочки. Перед тем как выложить новую партию хлеба, смажьте сковороду маслом. Сделайте столько канапе, сколько хотите.

2. Для топпинга со сметаной и анчоусами смажьте хлебные круги сметаной, промокните филе анчоуса бумажным полотенцем, а затем порежьте каждое филе на три части и выложите поверх сметаны, на каждое канапе по одному кусочку филе. Наколите на зубочистку по одному томату-черри и воткните в кусочек анчоуса в центре канапе.

3. Для оливково-сырного топпинга вырежьте круги из сыра при помощи 5-сантиметровой формочки для печенья. Смажьте круги из хлеба майонезом. Поверх майонеза выложите сырные круги. Наколите на зубочистку оливку и проткните сыр в центре канапе.

4. Для топпинга с копченым лососем смажьте сливочным сыром круги из хлеба. Выложите на хлеб по кусочку копченого лосося и посыпьте колечками лука-порея.

**ПОЛУЧАЕТСЯ СТОЛЬКО, СКОЛЬКО ПОЖЕЛАЕТЕ**

Вы можете сделать канапе разной формы для разных начинок. Например, для канапе с начинкой из сметаны и анчоуса вы можете нарезать хлеб квадратиками, а оливково-сырные канапе сделать круглыми, канапе же с копченым лососем – треугольными. И вы можете придумать свои собственные варианты начинок. Этот рецепт – простор для творчества.

# Волованы

Миссис Уизли и в самом деле потрясающая повариха. Все эти многочисленные угощения и деликатесы, особенно такие изысканные, как волованы, приготовленные на свадьбу ее сына, не могут не впечатлить самого требовательного гурмана (**см. «Гарри Поттер и Дары смерти», глава 6**).

Мари-Антуан Карем, известный как Король Поваров и Повар Королей, придумал эту прекрасную и вкусную закуску приблизительно в 1800 г. Ее название переводится с французского как «летящий на ветру». Вы можете наполнить тестяные чашечки чем угодно, все зависит лишь от вашего воображения. Начинки, представленные здесь, не требуют готовки, хотя традиционно начинка смешивалась с велуте, соусом на основе ру (пасты из муки и жира) и бульона.

**Слоеное тесто**

Слоеное тесто необходимо приготовить хотя бы за день, потому что на это уходит много времени. Это кропотливая работа, и потому, чтобы сэкономить время, можно использовать корзиночки из замороженного слоеного теста. Просто приготовьте их, как указано на упаковке.

**Масляный слой теста**

- 3 бруска (24 ст. л.) охлажденного масла, порезанного кусочками
- ½ ч. л. лимонного сока
- ½ стакана муки

**Тесто**

- 3 стакана муки
- 1 ч. л. соли
- 1 стакан плюс 2 ст. л. холодной воды
- ½ пачки охлажденного масла, порезанного кубиками в 0,5 см

• 1 ½ ч. л. лимонного сока

**Сладкая сливочно-черничная начинка**
• 140 г сливочного сыра
• ½ стакана сахара
• 1 ч. л. ванильного экстракта
• 1 стакан жирных сливок
• 400 г черники, вымытой и высушенной
• 1 ст. л. джема из черной смородины

**Начинка из сыра фета и помидоров**
• 140 г сыра фета, порезанного кубиками 0,5 см
• 1 стакан томатов-черри, разрезанных на половинки
• 2 ч. л. оливкового масла
• 2 ч. л. бальзамического уксуса
• ½ ч. л. сушеного базилика
• Щепотка соли
• Свежемолотый черный перец по вкусу

**Начинка из копченой индейки с оливками**
• 1 стакан порезанной кубиками копченой грудки индейки (со стороной 0,5 см)
• 1 стакан маленьких зеленых оливок (если большие, порежьте их)
• 1 ст. л. майонеза
• Свежемолотый черный перец
• Английская горчица

1. Для масляного слоя теста соедините масло, лимонный сок и муку и помни́те пальцами. Месите до получения однородной массы. Сформуйте брусок и положите его между двумя листами бумаги для выпечки. Раскатайте масло в 17-сантиметровый квадрат. Охладите в холодильнике.

2. Для основного теста просейте муку и добавьте соль. Добавьте ½ бруска масла и разотрите пальцами, пока смесь не станет рассыпчатой. Добавьте воду и лимонный сок и тщательно перемешайте. Месите, пока не сформируется тугое тесто. Скатайте тесто в шар, слегка приплюсните и острым ножом сделайте глубокий крестообразный надрез. Заверните в пищевую пленку и уберите в холодильник на 1 час.

3. Достаньте тесто из холодильника и выложите на присыпанную мукой поверхность. Раскройте края теста от центра к краям, как цветок, присыпьте мукой и раскатайте тесто в квадрат со стороной 27 см. Достаньте масляный слой из

холодильника и снимите бумагу для выпечки. Выложите масляный слой в центр квадрата из теста и сложите края «конвертом» (полученная фигура будет напоминать ромб). Масло должно быть закрыто тестом. Раскатайте тесто в прямоугольник толщиной в 1,5 см. Сложите прямоугольник в 3 раза, как деловое письмо. Заверните в пищевую пленку и уберите в холодильник на 1 час. Это называется первым раскатыванием.

4. Для второго раскатывания достаньте тесто из холодильника, выложите на присыпанную мукой поверхность. Раскатайте в прямоугольник толщиной 1,5 см. Сложите прямоугольник в три раза. Заверните в пищевую пленку и уберите на 1 час в холодильник. Повторяйте раскатывания еще три раза, давая отдохнуть тесту в холодильнике в течение 1 часа после каждого раскатывания. По этому рецепту получается 1 кг 100 г слоеного теста; но для волованов вам столько не понадобится.

5. Для приготовления корзинок для волованов выстелите два противня бумагой для выпечки. Отрежьте ⅔ теста и раскатайте в пласт толщиной 1,5 см на присыпанной мукой поверхности. При помощи 9-сантиметровой формочки для печенья вырежьте 12 кругов теста. При помощи 8-сантиметровой формочки для печенья вырежьте из этих кругов теста тонкие кольца. Отложите кольца на лист пергамента. Один за другим тонко раскатайте оставшиеся круги (вам необходимо еще раз присыпать мукой рабочую поверхность и круги из слоеного теста). При помощи формочки для печенья диаметром 9 сантиметров вырежьте новые круги из раскатанных остатков. Проколите эти круги вилкой и выложите на противни, по 6 кругов на противень. Смочите края водой и аккуратно приделайте сверху тонкие кольца теста, формируя корзинки. Уберите корзинки в холодильник на 1 час.

6. Предварительно разогрейте духовку до 200 °C. Достаньте один противень из холодильника и вложите внутрь каждой корзинки небольшой кусочек алюминиевой фольги. На фольгу насыпьте горох. Выпекайте 10 минут. Уменьшите огонь до 190 °C и выпекайте еще 20 минут, пока тесто не схватится. Удалите фольгу и горох и выпекайте еще 3–5 минут до появления золотисто-коричневой корочки. Увеличьте нагрев до 200 °C и проделайте все то же самое со вторым противнем. Дайте остыть на решетке, прежде чем заполнять начинкой.

7. Для приготовления сладкой сливочно-черничной начинки взбейте в блендере сливочный сыр с сахаром и ванилью до получения пышной массы, около 4 минут. В отдельной миске взбейте жирные сливки до появления мягких пиков. Перемешайте обе массы до однородной консистенции. Распределите полученную смесь между 12 волованами. Украсьте сверху

ягодами черники. Растопите джем в микроволновке в течение 20 секунд и смажьте ягоды растопленным джемом кисточкой для выпечки. До подачи держите в холодильнике.

8. Для приготовления начинки с сыром фета и томатами перемешайте все ингредиенты и наполните волованы.

9. Для приготовления начинки с копченой индейкой и оливками соедините все ингредиенты, кроме горчицы, и наполните волованы. А затем добавьте несколько капель горчицы сверху.

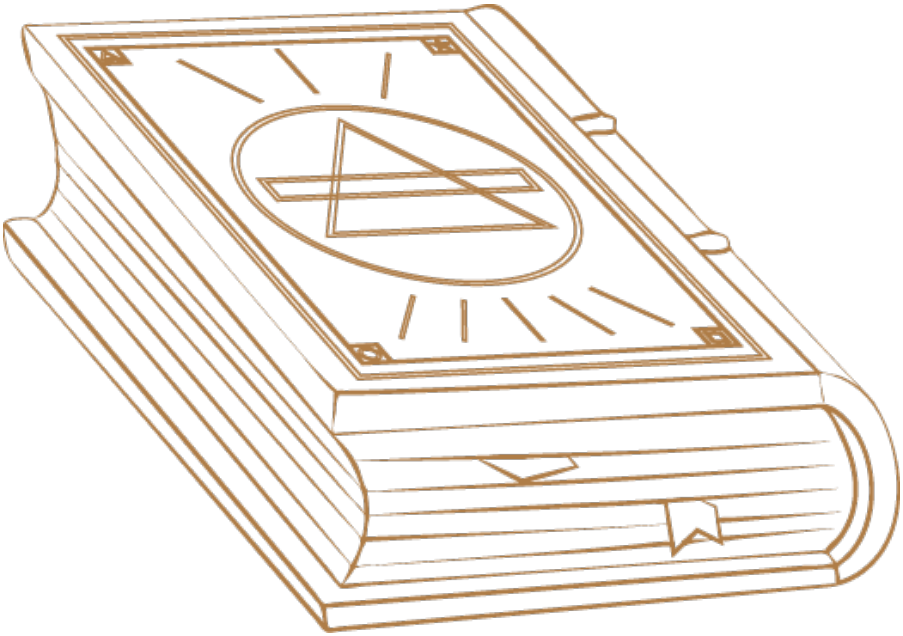
**ПОЛУЧАЕТСЯ 12 ПОРЦИЙ**

# Глава 6
# Завтрак перед школой

Завтрак важен не только для маглов, в жизни волшебников он играет не менее важную роль, а особенно в жизни студентов Хогвартса, потому что именно в это время появляются совы с посылками и письмами из дома. Сов может быть слишком много, если вам присылают письма ваши поклонники или, наоборот, недоброжелатели, как, например, случилось с Гермионой после того, как репортер Рита Скитер написала о ней в газете **(см. «Гарри Поттер и Кубок огня», глава 28)** или с Гарри после его судьбоносного интервью **(см. «Гарри Поттер и Орден Феникса», глава 26).**

Сколько блюд у вас обычно бывает на завтрак каждое утро? Вероятно, одно или два. Тарелка хлопьев. Если есть время, то маффин и горячий шоколад. Блины и колбаски, если кто-то заботится о вас (или у вас выходной). Если вы не пропускаете этот важнейший прием пищи, то как насчет яичницы с беконом, колбасок, жареного хлеба, жареных помидоров, жареных грибов, копченой рыбы, черного пудинга, запеченных бобов и тоста с джемом? О, и не забывайте об овсяной каше со сливками и патокой.

Какая огромная гора еды! Но так и выглядит традиционный английский завтрак. В 1700-е гг. высшие слои общества, а позднее и средний класс Викторианской эпохи, поглощали с утра все это и даже больше. Эта сытная и жирная пища также называется полным английским завтраком, но сегодня наши кузены за океаном едят утром то же, что и мы: старые добрые хлопья или маффин с кофе. Но не беспокойтесь, вы, истинные фанаты Гарри Поттера, можете попробовать традиционный полный английский завтрак в некоторых британских отелях и в гостиницах «номер плюс завтрак», если когда-нибудь отправитесь в Англию. В Большом зале Хогвартса современные веяния переплетаются со старинными традициями. Иногда по утрам Гарри ест банальную кашу, а в другие дни наслаждается тостом с джемом, овсянкой с патокой, копченой рыбой, колбасками или жареными томатами.



В этой главе вы не найдете рецепта тостов, хотя в викторианских поваренных книгах не одна глава посвящена искусству приготовления правильного тоста. В наше время, когда в каждом доме есть тостер или духовка, приготовить тосты не составит труда. Если вы не хотите готовить домашний джем, легко можете купить этот замечательный топпинг для тоста в местном супермаркете в отделе, где продаются желе и конфитюры. Патоку или золотой сироп можно приобрести в отделах деликатесов некоторых супермаркетов или же заменить ее кленовым сиропом, медом или обычным сахарным сиропом.

# Домашние жареные колбаски с пряными травами

«Добро пожаловать домой, в Хогвартс!» Эта фраза, несомненно, неразрывно связана с колбасками. Упоминания о колбасках можно встретить во всех книгах о Гарри Поттере, особенно в описании праздничного пира по случаю начала нового учебного года (**см. «Гарри Поттер и Кубок огня», глава 12**). В этой незабываемой сцене Дамблдор начинает объявлять о начале Турнира Трех Волшебников, но его грубо прерывает чудаковатый профессор Муди, который врывается в Большой зал и, ни с кем не здороваясь, с аппетитом набрасывается на колбаски.

Греки занимались не только тем, что ходили полуголыми и метали друг другу диски. Они также лакомились колбасками, которые описаны в комедии греческого комедиографа Эпихарма, с блестящим названием… «Колбаса». Пятнадцать столетий назад греки обнаружили, что можно заготавливать впрок мясную обрезь и все не использующиеся в приготовлении блюд части животных, смешивая их с большим количеством соли и заворачивая в оболочки, формируя колбасу. У колбасы может быть абсолютно разная форма и разная начинка, одна из таких начинок – смесь рубленого мяса с хлебными крошками, из нее формуют продолговатые колбаски или распределяют в специальные колбасные оболочки и обжаривают.

- 230 г рубленой телятины
- 230 г рубленой свинины или говядины
- 1 стакан свежих хлебных крошек
- 1 ч. л. тертой лимонной цедры
- 1 ч. л. соли
- ¼ ч. л. молотого мускатного ореха
- 1 ч. л. молотого шалфея
- ⅛ ч. л. сухого майорана
- ⅛ ч. л. молотого чабреца

• ¼ ч. л. свежемолотого черного перца
• 2 яичных желтка
• 2 ст. л. масла или маргарина

1. В большой миске тщательно перемешайте все ингредиенты, кроме 2 столовые ложки масла или маргарина.

2. На среднем огне разогрейте в сковороде масло или маргарин. Слепите колбаски из фарша и обжарьте с двух сторон, часто переворачивая, пока колбаски не покроются золотисто-коричневой корочкой.

3. Выложите колбаски на застеленную бумажными полотенцами тарелку. Повторите, пока не используете всю мясную смесь.

**ПОЛУЧАЕТСЯ 6 ПОРЦИЙ**

# Жареные томаты

На следующее утро после столкновения с дементором в Хогвартс-экспрессе, к Гарри возвращаются душевный покой и чувство юмора, конечно, не без помощи друзей – и колбасок с жареными томатами на завтрак (**см. «Гарри Поттер и Узник Азкабана», глава 6**).

А вы знали, что до середины 1700-х гг. в Британии считали томаты ядовитыми? Хотя доля истины в этом есть. Томаты относятся к семейству пасленовых, и стебли и листья растения в самом деле содержат ядовитое вещество. Поэтому когда томаты появились в Англии, поначалу их выращивали как экзотическое декоративное растение. Но, к счастью, кто-то догадался, что их плоды можно употреблять в пищу, и с 1700-хх гг. томаты стали появляться в поваренных книгах.

• 3 ст. л. растительного масла
• 2 средних красных спелых томата, порезанных ломтиками толщиной 0,5 см
• Мука для посыпки
• Соль и свежемолотый черный перец по вкусу
• Горячий тост, смазанный сливочным маслом, для подачи

1. На среднем огне разогрейте растительное масло в сковороде.
2. Посыпать томаты мукой и обжарить с двух сторон до золотистой корочки.
3. Переложить томаты на тарелку, застеленную бумажными полотенцами, и приправить солью и перцем. Подавать сразу же с горячим тостом, смазанным маслом.

**ПОЛУЧАЕТСЯ 4 ПОРЦИИ**

# Английский фермерский омлет с беконом

Гилдерой Локхарт, похоже, обречен на то, чтобы смущать Гарри, что и произошло перед началом семестра и в первый учебный день, когда в Большом зале подали на завтрак омлет с беконом (**см. «Гарри Поттер и Тайная комната», глава 6**). Бедный Гарри, повар поневоле в доме Дурслей, тоже как-то готовил омлет с беконом на день рождения Дадли после строгого предупреждения, что ему не поздоровится, если омлет подгорит (**см. «Гарри Поттер и Философский камень», глава 2**).

Кто не наслаждался омлетом с беконом по утрам в выходные дни, когда можно не торопясь приготовить завтрак и смаковать его? Читая о завтраке Гарри, чувствуешь себя как дома, представляя себе этот старинный классический завтрак. Добавьте сюда также тосты с жареными томатами и миску овсянки, чтобы создалось впечатление, будто вы наслаждаетесь традиционным английским завтраком, который объединяет столько блюд, что нормальному человеку съесть не под силу, даже если это очень редко случается.

- 2 ломтика бекона, порезанного кубиками
- 2 крупных яйца
- 1 ст. л. молока или жирных сливок
- Соль и перец по вкусу
- 130 г тертого английского сыра чеддер

1. Разогрейте сковороду на среднем огне. Выложите порезанный кубиками бекон. Жарьте, время от времени помешивая, пока бекон не станет хрустящим.

2. Разбейте яйца в небольшую миску и тщательно взбейте вилкой. Добавьте молоко или сливки и тщательно перемешайте. Посолите, поперчите, еще раз перемешайте. Вылейте яичную смесь на поджаренные кубики бекона и, как только яйца начнут схватываться, слегка помешайте омлет деревянной ложкой,

сдвигая схватившиеся части к центру, доведите до готовности.

3. Выложите омлет на тарелку и посыпьте тертым чеддером.

**ПОЛУЧАЕТСЯ 1 ПОРЦИЯ**

# Сладкий апельсиновый джем

Джем часто упоминается в книгах о Гарри Поттере; это традиционное британское лакомство. Однажды за завтраком Гермиона решительно отказывается обсуждать свой деловой график и просит дать ей апельсиновый джем в ответ на вопросы Рона **(см. «Гарри Поттер и Узник Азкабана», глава 6)**.

Хотите послушать милую историю? Шотландский купец привез своей жене целую гору горьковатых севильских апельсинов, мало пригодных для еды. Но вместо того чтобы воскликнуть: «И что прикажешь мне с ними делать?», как поступила бы любая нормальная домохозяйка, она отправилась на кухню экспериментировать – и так появился на свет апельсиновый джем.

- 3 апельсина
- 2 стакана сахара
- 2 стакана воды

1. Выложите апельсины в кастрюлю и залейте водой. Доведите до кипения, затем уменьшите огонь до тихого и томите в течение 1½ часа. Выложите апельсины на разделочную доску. Вылейте воду, в которой варились апельсины, и вымойте кастрюлю.

2. Очистите апельсины и при помощи металлической ложки удалите белые волокна с кожуры. Выбросите волокна, поскольку они горчат. Порубите кожуру апельсина и выложите обратно в кастрюлю. Порежьте кубиками мякоть апельсинов, выбросите косточки и взбейте в блендере или кухонном комбайне до получения однородной массы. Пропустите через сито с помощью силиконовой лопатки, чтобы выжать как можно больше сока. Выбросьте мякоть и вылейте сок в кастрюлю, добавьте воду и сахар. (Когда смесь закипит, то начнет стремительно увеличиваться в объемах, так что для варки джема выбирайте большую кастрюлю, – по крайней мере в два раза больше того

объема ингредиентов, которые вы изначально в нее добавили.)

3. Варите смесь на среднем огне, непрерывно помешивая, пока сахар полностью не растворится, а смесь не начнет закипать. Прикрепите к стенке кастрюли термометр для конфет и продолжайте варить, помешивая, пока термометр не покажет температуру в 104 °C. Снимите с огня.

**ЭТОГО КОЛИЧЕСТВА ДЖЕМА ХВАТИТ НА БАНКУ В 400 г**

Если у вас нет термометра для конфет, вы можете провести тест на загустение. Добавьте несколько капель джема на блюдце и охладите в холодильнике. А пока выключите плиту. Когда джем остынет, коснитесь его поверхности кончиком пальца – если капли застыли, значит, джем готов. Если же нет, снова включите плиту и варите джем еще несколько минут, а затем попробуйте снова.

- Ч стакана воды
- 1 стакан цельного овса
- Молоко или сливки, для подачи
- Золотой сироп, для подачи

# Густая овсяная каша со сливками и патокой

Что может быть сытнее, чем миска густой, вязкой овсяной каши? Гарри налегает на эту полезную для мозга пищу, пока Рон расспрашивает о его расписании. Рон волнуется из-за предстоящих занятий по зельеварению вместе со слизерианцами: неужели профессор Снейп примет их сторону, о чем уже давно ходили слухи? Он и не представляет, что их ожидает! (**см. «Гарри Поттер и Философский камень», глава 8**). Даже злая и похожая на жабу профессор Амбридж ест овсянку, при этом злобно глядя на преподавателей, которые осмелились обсуждать в ее присутствии массовый побег из Азкабана (**см. «Гарри Поттер и Орден Феникса», глава 25**).

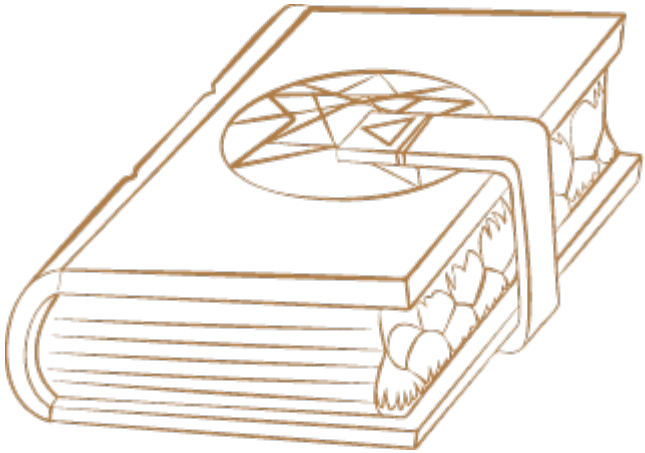
Часто, слыша слово «овсянка», мы вспоминаем сказку «Маша и три медведя», но это самое настоящее блюдо, которое едят люди в Великобритании, особенно в Шотландии, где овсянка была в ходу еще до прихода англо-саксов в V и VI веках.

- 4 стакана воды
- 1 стакан цельного овса
- Молоко или сливки, для подачи
- Золотой сироп, для подачи

1. Доведите воду до кипения в кастрюле средних размеров. Медленно всыпьте овес, непрерывно помешивая. Варите на медленном огне, время от времени помешивая, в течение 30 минут, пока овес не впитает всю воду.

2. Подавайте с молоком или сливками и золотым сиропом. Не перемешивайте кашу с сиропом, иначе лишитесь уникального карамельного вкуса.

**ПОЛУЧАЕТСЯ 4 ПОРЦИИ**



# Хрустящий жареный бекон

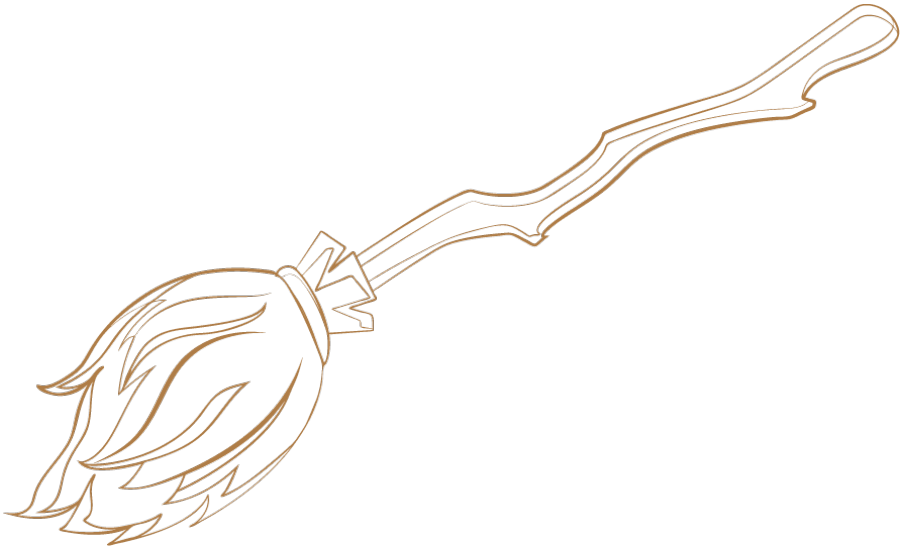
Перед Турниром Трех Волшебников Гарри не может выбросить из головы предстоящую встречу с драконом, опасаясь, что дракон поджарит его, как бекон. Эти мысли ему навеял хрустящий бекон, который Гарри с трудом проглотил на завтрак в Большом зале. Он напуган, но думает о том, что лучше встретиться с драконом, чем вернуться обратно в дом Дурслей (**см. «Гарри Поттер и Кубок огня», глава 20**).

Британцам повезло гораздо больше, чем их современникам в других странах. В трудные времена у них было больше еды, чем у жителей Европы. Бекон был широко доступен, даже в период депрессии, около 700 лет назад. К 1800-м гг. низшие слои общества почти каждый день могли позволить себе бекон на завтрак.

• 8 ломтиков бекона

1. Разогрейте на плите большую сковороду. Выложите бекон и обжаривайте с двух сторон до хрустящей корочки.
2. Выложите бекон на блюдо, застеленное бумажными полотенцами. Повторите, пока не обжарите все ломтики бекона.

**ПОЛУЧАЕТСЯ 4 ПОРЦИИ**



# Луково-сырный омлет

В день матча по квиддичу капитан Оливер Вуд готовит сырный омлет на завтрак для всех членов команды. Погода выдалась отличная, ничто не предвещает неприятностей. Он еще не знает, что матч отменят из-за новых таинственных нападений (**см. «Гарри Поттер и Тайная комната», глава 14**).

Яйца – это и в самом деле чудесный продукт. Их можно использовать по-разному: например, приготовить из них разнообразные блюда (существует великое множество рецептов их приготовления), а можно добавить в хлеб или пироги, использовать как эмульгатор, загуститель для соусов и кустардов… этот список можно продолжать бесконечно. И это уже не говоря о том, что можно приготовить из желтков и белков по отдельности. Но нам здесь достаточно и того, что омлет – это вкусный и здоровый завтрак, который мы можем приготовить по этому рецепту.

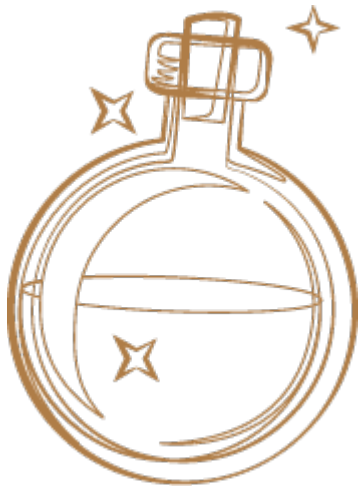
- 1 ст. л. масла
- 6 яиц
- ¼ стакана жирных сливок
- ½ ч. л. соли
- Свежемолотый черный перец
- 1 ст. л. рубленого зеленого лука
- ½ стакана тертой моцареллы
- Тост, смазанный сливочным маслом, для подачи
- Томаты, для подачи

1. Разогрейте масло в большой сковороде. Перемешайте яйца с жирными сливками, солью, перцем и зеленым луком. Добавьте тертый сыр. Вылейте массу в сковороду и готовьте на среднем огне, аккуратно помешивая деревянной ложкой, пока яйца не схватятся.

2. Для подачи посыпьте омлет сверху новой порцией зеленого

лука. Подавайте с тостом, смазанным маслом, и томатами.

**ПОЛУЧАЕТСЯ 3–4 ПОРЦИИ**



# Роллы с корицей на завтрак

Чтобы избежать вопросов о том, что Джинни собиралась рассказать Гарри, Перси (да, у этого человека точно совесть не чиста!) переводит разговор на роллы, приготовленные к завтраку. Но Джинни, конечно, хотела сказать Гарри что-то намного более важное… Хорошо, что Перси перебил ее, а то она испортила бы весь план (**см. «Гарри Поттер и Тайная комната», глава 16**).

Роллы с корицей или булочки – классическое лакомство для завтрака. Многие люди этого не знают, но корица, которую мы покупаем, – это в большинстве случаев порошок кассии – фальшивой корицы, который встречается гораздо чаще и потому стоит дешевле. Настоящая корица – благородная приправа и гораздо лучше по качеству, но кто об этом знает?

**Тесто**
- ¼ стакана теплой воды
- 1 ст. л. (1 пакетик) активных сухих дрожжей
- 1 ст. л. сахара
- ⅔ стакана цельного молока
- ½ бруска (4 ст. л.) масла
- 3 стакана многоцелевой муки
- ½ ч. л. соли
- 2 крупных яйца
- ⅓ стакана сахара

**Коричная начинка**
- 1 ст. л. растопленного масла
- ¼ стакана прессованного коричневого сахара
- 1 ст. л. корицы

**Сахарная глазурь**
- 1 стакан сахарной пудры, просеянной
- 115 г сливочного сыра, размягченного

• 1 ст. л. жирных сливок
• ½ ч. л. ванильного экстракта

1. Соедините в миске воду, дрожжи и 1 столовую ложку сахара и отставьте подходить. В небольшой кастрюле нагрейте молоко с маслом или поставьте в микроволновку и нагревайте до растворения масла. Отставьте в сторону. Смешайте муку, соль и дрожжи. Отставьте в сторону. В отдельной миске тщательно взбейте яйца с сахаром, а затем соедините с молочно-масляной смесью. Добавьте дрожжевую закваску и яичную массу в муку и тщательно перемешайте до получения однородной консистенции (если готовить это тесто вручную, сначала перемешайте ½ стакана мучной смеси с яичной смесью до гладкости, а затем добавьте к оставшейся муке остаток яичной смеси.) Замесите тесто в чаше кухонного комбайна при помощи насадки для теста или же вручную в миске или на слегка присыпанной мукой поверхности, пока тесто не станет мягким и эластичным, примерно в течение 10 минут. Выложите в смазанную маслом миску, переверните, чтобы тесто покрылось слоем масла, и накройте пищевой пленкой. Уберите в теплое место и оставьте на 1½–2 часа, чтобы тесто увеличилось в объеме.

2. Смажьте маслом и посыпьте мукой форму размером 22 × 32 см. Выложите тесто на слегка присыпанную мукой поверхность и раскатайте в виде прямоугольника размером 40 × 30 см. Смажьте тесто растопленным маслом (1 столовая ложка). Смешайте коричневый сахар и корицу и посыпьте поверхность теста, не доходя 1,5 см до краев. Сверните тесто рулетом. Подровняйте концы.

3. Лучше всего нарезать тесто на роллы при помощи зубной нити. Звучит безумно, но нож слишком сильно давит на поверхность рулета из теста и деформирует ролл. Сначала подсуньте зубную нить под рулет прямо посередине. Соедините концы зубной нити и резко потяните их, связывая, – получится аккуратный разрез. Таким образом, разрежьте две получившиеся половины еще раз пополам, а затем получившиеся четвертинки еще на три кусочка. В результате у вас получится 12 роллов. Выложите роллы в подготовленную форму и оставьте подходить в течение 1½–2 часов, пока роллы не увеличатся в объеме в два раза.

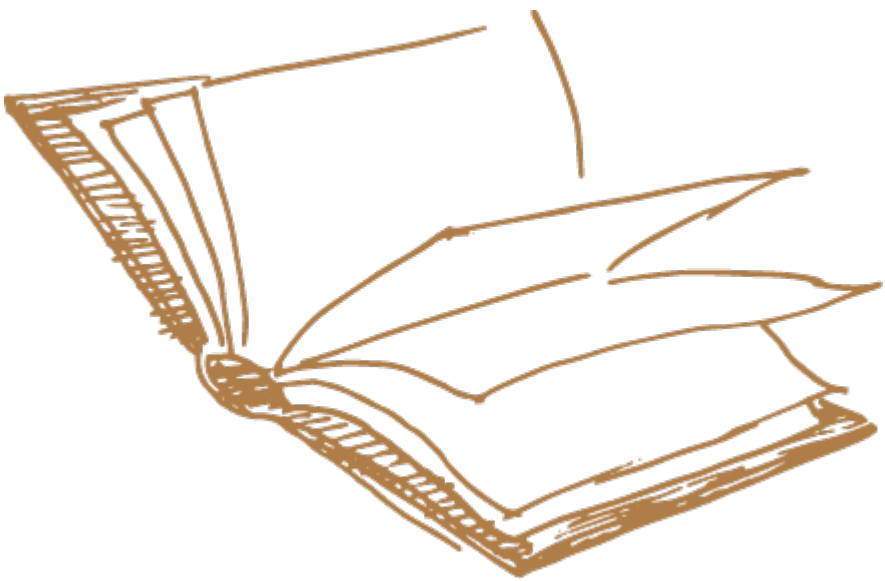
4. Прикрепите решетку на средний уровень духовки и предварительно разогрейте духовку до 180 °C. Выпекайте роллы в течение 20 минут до зарумянивания, повернув форму на 180 ° в середине процесса выпечки. Достаньте из духовки. Дайте остыть в форме в течение 10 минут, а затем переверните форму и

выложите роллы на сервировочное блюдо.

5. Для сахарной глазури тщательно перемешайте необходимые ингредиенты деревянной ложкой до однородной консистенции. Обязательно просейте сахарную пудру, чтобы избежать образования комочков. Распределите глазурь по поверхности роллов, пока они еще не остыли или выложите глазурь в кондитерский мешок и выдавите на роллы. Подавайте немедленно. Роллы плохо хранятся, и их следует съесть в течение нескольких часов после приготовления.

**ПОЛУЧАЕТСЯ 12 РОЛЛОВ**

Если вы хотите подать роллы к завтраку, сделайте все приготовления накануне, дойдя до шага 3, но вместо того, чтобы поставьте их подходить, накройте роллы пищевой пленкой и уберите на ночь в холодильник, а утром поставьте в духовку. Сахарную глазурь тоже можно приготовить заранее и убрать в холодильник, а перед использованием дать нагреться до комнатной температуры.



# Копченая рыба

Рон искренне разозлился на Гермиону за то, что она рассердила домовых эльфов на кухнях Хогвартса. Неужели она не понимает, что домовые эльфы до умопомрачения преданы своим хозяевам? Теперь он не сомневается, что еда, передаваемая эльфами из кухни, окажется ужасной, но на следующее утро с облегчением обнаруживает, что копченая рыба очень даже неплоха (**см. «Гарри Поттер и Кубок огня», глава 28**).

Коптить рыбу – значит выпотрошить ее, вымыть, а затем окуривать холодным дымом. Копченую рыбу часто подают на завтрак с яйцами и тостом. В США сложно найти целые тушки рыбы, копченные в холодном дыму. В этой стране продаются закуски с копченой рыбой, небольшие кусочки филе копченой, соленой сельди, которую можно съесть прямо из упаковки. Если вы не жалеете денег на деликатесы, то можете заказать это лакомство через интернет.

- 4 копченые рыбины
- Масло для подачи
- Соль и перец по вкусу

1. В течение 5 минут обжарьте на гриле копченую рыбу или запеките в духовке. Достаньте из духовки или снимите с гриля и смажьте сливочным маслом. Приправьте солью и перцем.
2. Подавайте с тостом.

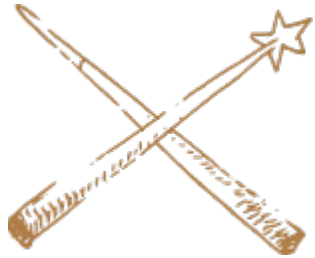
**ПОЛУЧАЕТСЯ 4 ПОРЦИИ**

# Глава 7
# Ланч и ужин в Большом зале

Большой зал великолепен. Взгляните на потолок – постойте, но где же он? Он здесь, но выглядит как открытое небо. Вы усаживаетесь за один из четырех длинных столов – у каждого факультета свой стол – и если взглянете на небольшое возвышение, то увидите другой стол, предназначенный для преподавателей и персонала школы. Волшебная еда магическим образом возникает на блюдах, и вы накладываете угощение на свою золотую тарелку. И где готовят все эти божественные кушанья? На кухнях, расположенных прямо под Большим залом: четыре длинных стола внизу магическим образом сообщаются со столами наверху. Домовые эльфы отправляют блюда наверх, в Большой зал, при помощи магии (**см. «Гарри Поттер и Кубок огня», глава 21**).

На кухнях готовятся умопомрачительные яства для ланчей и ужинов – например, такие шедевры, как аппетитный пирог с говядиной и почками и пастуший пирог. Великолепные десерты, среди которых и любимое лакомство Гарри – тарт с патокой, сопровождают каждую трапезу. Сложно не удивляться, как же студентам Хогвартса удается сохранять стройность. Во время еды наши герои сидят рядом за столом, обсуждают важные события, придумывают решение проблем и даже иногда успевают что-нибудь выучить.

Возможно, Гарри об этом не знал, но в XIX веке мужчинам некогда было есть ланч, и потому они плотно завтракали, а потом плотно ужинали, не перекусывая в промежутке между этими двумя приемами пищи. Если вы ели ланч, то не могли считаться настоящим мужчиной, это было допустимо лишь для детей и женщин. Мужчины должны радоваться, что времена изменились, и сейчас, как всем известно, ланч – это легкий перекус в промежутке между завтраком и обедом. В некоторых странах обедают в полдень, а затем вечером устраивают легкий ужин, но, похоже, в Хогвартсе и ланч, и ужин были очень калорийными. Ведь, размахивая волшебной палочкой и произнося заклинания, вы, несомненно, нагуливаете недюжинный аппетит.



# Ростбиф старой Англии

Рон только что обнаружил, что золото лепрекона – подделка, и с негодованием рассказывает об этом, накладывая на тарелку ростбиф и йоркширский пудинг. Но, как обычно, ничто не способно испортить его аппетит, и, даже сокрушаясь из-за своей бедности, он продолжает с аппетитом уплетать картофель (**см. «Гарри Поттер и Кубок огня», глава 28**).

Ростбиф – национальная гордость англичан. Это блюдо настолько важно для британцев, что в его честь даже сочинили песню «Ростбиф Старой Англии», в свою очередь, вдохновившую английского художника на создание знаменитой картины, на которой изображен человек с огромным куском сырого мяса. Примечательно, что американские военные исполняют эту песню, когда на официальных обедах подается этот ростбиф.

• 1800–2200 г мяса на ребрышках (или лопаточной мякоти, если вы хотите использовать более постное мясо)
• 3 ст. л. соли (крупнозернистой)
• 1 ст. л. крупно молотого черного перца

1. Предварительно разогрейте духовку до 180 ˚С. Смажьте жиром решетку и выложите ее на противень.

2. Тщательно промойте мясо и обсушите бумажными полотенцами. Щедро приправьте солью и черным перцем. Поставьте противень с мясом в духовку и готовьте. Для приготовления ростбифа с кровью необходимо довести мясо до температуры 49 ˚С – запекайте примерно 1 час 20 минут; для ростбифа слабой прожарки при температуре 52 ˚С – примерно 1 час 30 минут; для ростбифа средней прожарки при температуре 56 ˚С – около 1 часа 35 минут; для хорошо прожаренного ростбифа при температуре 63 ˚С – около 1 часа 45 минут.

3. Достаньте противень из духовки и накройте ростбиф алюминиевой фольгой. Дайте отдохнуть 15–20 минут, перед тем

как нарезать и подать к столу. Это время необходимо, так как ростбиф еще продолжает готовиться в течение пары минут, сохраняя остаточное тепло, а соки правильно распределятся в куске мяса.

**ПОЛУЧАЕТСЯ 8 ПОРЦИЙ**

Чтобы избежать проблем с желудком, рекомендуется, чтобы температура внутри куска мяса во время приготовления была не менее 63 °C.

# Йоркширский пудинг

Ростбиф и йоркширский пудинг идут рука об руку, как морковь с горошком. Их почти всегда подают вместе, и ланч после урока с нюхлями, проведенного Хагридом, не был исключением (**см. «Гарри Поттер и Кубок огня», глава 28**).

Когда вокруг такое обилие мясных блюд, как подать меньше еды и все же сделать ужин сытным, но не очень тяжелым? Рачительные английские хозяйки на традиционный воскресный обед всегда перед ростбифом подавали йоркширский пудинг, чтобы немного утолить острое чувство голода. В давние времена, когда ростбиф готовился на вертеле, на открытом огне, под него подставляли миску, чтобы собирать стекающий сок, а затем клали в нее тесто. Запекаясь, тесто пропитывалось мясным соком, который продолжал капать в миску. М-м-м… разве не аппетитно звучит?

- 1 стакан многоцелевой муки
- ½ ч. л. соли
- 2 крупных яйца
- 3 ст. л. растопленного масла
- 1 стакан цельного молока
- 2 ст. л. растительного масла

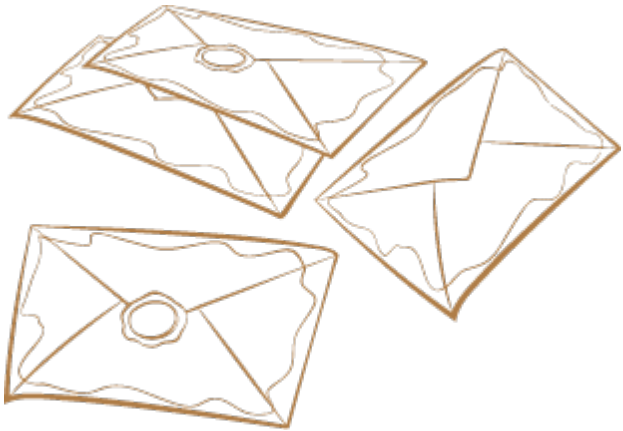
1. Перемешайте муку с солью в большой миске. В отдельной миске взбейте яйца до пышности, а затем вмешайте муку и молоко. Вылейте яично-молочную смесь в муку и перемешивайте до получения однородной консистенции. Охладите в холодильнике в течение 30 минут.

2. Предварительно разогрейте духовку до 230 °С. Налейте растительное масло в 20-сантиметровый противень или форму для выпечки и поставьте в духовку. Масло должно раскалиться перед тем, как вы выльете на него тесто.

3. Достаньте тесто из холодильника. Вполне возможно,

потребуется его еще раз тщательно перемешать. Аккуратно вылейте тесто в горячую форму. Запекайте в течение 10 минут. Уменьшите огонь до 180 ˚C и продолжайте запекайте еще 10 минут, пока тесто не поднимется над краями формы и не приобретет золотисто-коричневую корочку по краям. Подавайте горячим или теплым.

**ПОЛУЧАЕТСЯ 6 ПОРЦИЙ**



# Свиные отбивные в хлебной панировке

Во время Святочного бала пир в Большом зале выглядит немного необычно. Кушанья не появляются на блюдах, как обычно, а рядом с каждым блюдом лежит меню. Дамблдор демонстрирует, как произносить заклинание, чтобы появилось желаемое угощение. В его случае это свиные отбивные (**см. «Гарри Поттер и Кубок огня», глава 23**).

Если бы вы были обычным простолюдином, жившим в давние времена, то наверняка занялись бы разведением свиней. Почти в каждой небогатой семье держали свинью. Свиней легко прокормить, поскольку они питаются помоями и могут сами находить себе пропитание. Кроме того, они обеспечивают своих хозяев большим количеством мяса, и для приготовления пищи можно использовать почти все части свиной туши, кроме, как говорится, «глаз и визга». Только постарайтесь не расстраиваться из-за этого.

- 4 свиных отбивных весом в 115 г
- Соль и свежемолотый черный перец по вкусу
- 1 стакан многоцелевой муки
- 2 крупных яйца, взбитых
- 2 стакана хлебных крошек
- Растительное масло

1. Достаньте свиные отбивные из упаковки и обсушите бумажными полотенцами. Приправьте солью и перцем.

2. Процесс панировки включает три стадии. Обваливание (панировка) в различных продуктах. Старайтесь тщательно обсыпать мясо необходимыми ингредиентами. Сухая мука прилипает к влажным продуктам, сырые яйца прилипают к сухой муке, и сухая панировка прилипает к сырым яйцам. Для муки вам понадобится миска или большой пластиковый пакет; также нужны миска для яиц и миска для хлебных крошек.

3. Выложите свиные отбивные в миску с мукой и тщательно

обваляйте с двух сторон (или же сложите в пакет с мукой и тщательно встряхните пакет). Достаньте отбивные из муки и положите в миску со взбитыми яйцами, хорошенько смочите в яичной смеси. Достаньте отбивные и дайте лишней яичной массе стечь обратно в миску. Положите отбивные в третью миску – с хлебными крошками и тщательно обваляйте с двух сторон.

4. Оставьте отбивные при комнатной температуре на 30 минут, чтобы дать панировке застыть.

5. Чугунную сковороду заполните на ¼ растительным маслом и разогрейте до 180 ˚С. Если у вас нет термометра, наблюдайте, когда капли масла начнут подпрыгивать и разбрызгиваться из сковороды. Когда это произойдет, бросьте в масло щепотку хлебных крошек. Если масло зашипит, значит, оно готово, если же масло задымится, значит, температура слишком высока. В таком случае снимите сковороду с плиты и подождите, пока масло перестанет дымиться. Затем верните сковороду обратно на плиту.

6. Аккуратно выложите запанированные отбивные в разогретое масло и жарьте по 4 минуты с каждой стороны, пока они не покроются золотисто-коричневой корочкой, а температура в куске мяса не достигнет 63 ˚С. Переворачивайте отбивные при помощи щипцов. Не пользуйтесь вилкой. Если в отбивной будет слишком много проколов, они сделаются сухими. Переложите отбивные на бумажные полотенца и дайте стечь маслу.

**ПОЛУЧАЕТСЯ 4 ПОРЦИИ**

# Тушеные отбивные из ягненка

Гарри с мрачным видом ест отбивные из ягненка с картофелем. Он только что попал под горячую руку капитану команды по квиддичу за то, что его в наказание задержала после уроков профессор Амбридж. Как будто он был в чем-то виноват! Но Гарри понимает, что она никогда не позволит ему участвовать в отборочном матче по квидиччу. Хмурый настрой поддерживают и мысли об огромном домашнем задании, которое ему предстоит выполнить после того, как Амбридж позволит ему уйти. Что ж, он помрачнел бы еще больше, если бы только знал, какие ужасы припасла для него Амбридж (**см. «Гарри Поттер и Орден Феникса», глава 13**).

Ягненок – это молодой барашек в возрасте до 1 года. Как только ему исполнится год, он становится взрослым и теперь называется бараном. Поскольку мясо барана довольно жирное, его обычно готовят с добавлением кислоты, например вина (в котором содержится дубильная кислота), чтобы нейтрализовать лишний жир.

- 3 ст. л. растительного масла
- 4 бараньих отбивных из лопаточной части
- Соль
- Свежемолотый черный перец
- 1 средняя луковица, порезанная кубиками
- 1 ст. л. многоцелевой муки
- 1 стакан белого вина (если готовите для взрослых) или 1 стакан куриного бульона (если готовите для детей)
- 1 ч. л. сушеных листьев розмарина
- ½ ч. л. молотого шалфея

1. В большой сковороде разогрейте 1 столовую ложку растительного масла.

2. Промойте отбивные и обсушите бумажными полотенцами. Приправьте с обеих сторон солью и перцем. Обжарьте отбивные с

двух сторон на сильном огне, по 3 минуты с каждой стороны, и переложите на большую тарелку.

3. Аккуратно вытрите жир со сковороды и удалите прилипшие к дну подгоревшие кусочки мяса. Разогрейте оставшиеся 2 столовые ложки масла. Добавьте лук и тушите до золотистого цвета. Посыпьте лук мукой и тщательно перемешайте. Помешивая, влейте вино или бульон. Добавьте розмарин и шалфей. Тушите, время от времени помешивая, пока смесь не загустеет.

4. Верните отбивные из ягненка обратно в сковороду. Накройте крышкой и готовьте на медленном огне 15–20 минут, пока мясо не станет нежным. Подавайте, полив соусом из сковороды, и отдельно подайте на стол соус в соуснице.

**ПОЛУЧАЕТСЯ 4 ПОРЦИИ**

# Классическая жареная курица

В доме Дурслей Гарри никогда не позволяли есть досыта. Поэтому на самом первом пиру в Хогвартсе у него глаза вылезали из орбит от удивления при виде разнообразных угощений, одно за другим появлявшихся перед ним на столе, включая жареного цыпленка (**см. «Гарри Поттер и Философский камень», глава 7**).

Курица – самая популярная домашняя птица в мире. Возможно, все дело в том, что по сравнению с коровами, овцами и козами она стоит сравнительно недорого и ее легче разводить. Кроме того, с ней можно приготовить множество разнообразных блюд и использовать почти все части птичьей тушки.

- 1 средняя луковица, порезанная ломтиками в 1 см
- 2 корня сельдерея, порезанных 5-сантиметровыми кубиками
- 2 моркови, порезанные 5-сантиметровыми кубиками
- 4 очищенных зубчика чеснока
- Курица весом 1,3 кг
- Оливковое масло для смазывания цыпленка
- Соль и свежемолотый черный перец по вкусу
- 1 стакан воды

1. Предварительно разогрейте духовку до 190 ˚С. Выложите в жаровню ломтики лука и посыпьте их сверху кубиками сельдерея, моркови и зубчиками чеснока.

2. Промойте цыпленка в холодной воде и обсушите бумажными полотенцами. Выложите цыпленка в жаровню грудкой вверх, подогнув крылья вниз под тушку. Перевязывать цыпленка нет необходимости. Смажьте тушку оливковым маслом и посыпьте солью и перцем. Влейте в жаровню воду.

3. Поставьте жаровню в духовку и запекайте 50 минут. Повысьте температуру до 230 ˚С. Разверните жаровню на 180˚ и продолжайте готовить еще 30–40 минут. Вытащите цыпленка из духовки и дайте отдохнуть 20 минут перед разрезанием.

**ПОЛУЧАЕТСЯ 4 ПОРЦИИ**

# Отварной картофель с травяным соусом винегрет

Одно из поразительных блюд, магическим образом появившееся перед изумленным Гарри на его первом пиршестве в Хогвартсе, – это отварной картофель **(см. «Гарри Поттер и Философский камень», глава 7)**.

Если думать об «истории картофеля», то одно из самых значимых событий – картофельный голод в Ирландии (ну, и картофельные бунты в России, конечно). Но на самом деле ирландцы поначалу не были столь помешаны на картофеле. Испанцы завезли картофель в Европу из Южной Америки в 1500-е гг., и прошло много времени, прежде чем англичане и ирландцы стали употреблять его в пищу. Они считали его ядовитым растением, потому что, как и томаты, картофель относится к семейству пасленовых.

• 1300 г мелкого молодого картофеля
• 2 ст. л. эстрагонового уксуса (вы можете заменить его любым другим уксусом, например бальзамическим)
• ¼ стакана оливкового масла
• Соль по вкусу
• Свежемолотый черный перец по вкусу
• 2 ст. л. рубленого свежего укропа

1. Вымойте картофель при помощи щетки и сложите в кастрюлю. Наполните водой, так чтобы вода покрывала клубни. Доведите до кипения, а затем уменьшите огонь и варите, пока картофелины не начнут легко протыкаться вилкой, примерно 25 минут.

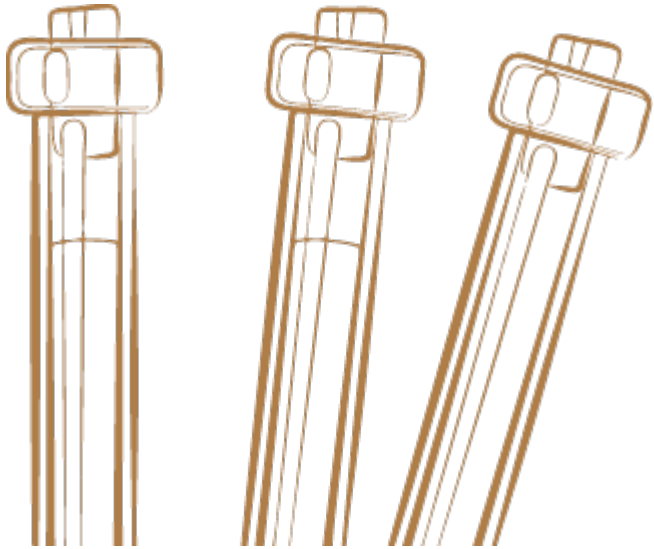
2. Слейте воду и переложите картофель в большую миску.

3. Добавьте масло, уксус, соль, перец, укроп и тщательно перемешайте. Подавайте теплым.

**ПОЛУЧАЕТСЯ 6 ПОРЦИЙ**

Традиционный соус винегрет готовят, смешивая ингредиенты

до получения так называемой временной эмульсии (масло не растворяется в уксусе и постепенно отделяется от него), но в этом рецепте мы лишь слегка взбалтываем ингредиенты.



# Жареный картофель с чесноком и розмарином

Рон так сильно набил рот жареным картофелем, что никто не мог понять, о чем он говорит. Но что он мог поделать? Он просто умирал от голода. Ведь прежде чем начался пир в честь начала учебного года, всем пришлось понаблюдать за процессом сортировки для новичков и выслушать невероятно длинную песню Волшебной шляпы о том, что настают трудные времена и всем необходимо держаться вместе (**см. «Гарри Поттер и Орден Феникса», глава 11**).

Если вы читаете эту книгу по порядку, не пропуская главы, то помните, что прошло много времени (целых два столетия), прежде чем завезенный в Европу картофель стали употреблять в пищу в Англии. Некоторые люди знали, что картофель можно есть, но им никто не верил. И вот они прибегли к хитрости. Некоему Бенджамину Томпсону пришло в голову, что правительство может сэкономить большие деньги, кормя картофелем бедняков в богадельнях. Он тайком варил картофель до полного разваривания, ее никто не мог понять, что это. Конечно, поступать так не очень честно, но иначе люди бы не решились попробовать эту еду. А так обитатели богоделен были сыты, правительство сэкономило кучу денег, и все остались довольны.

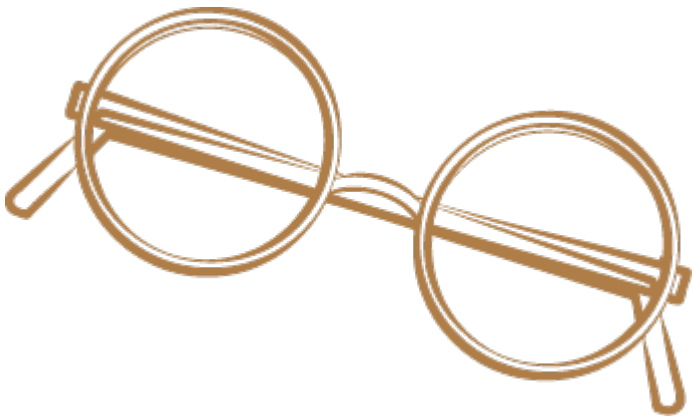
• 6 красных картофелин (около 900 г), вымытых при помощи щетки и порезанных кубиками в 1,6 см
• ¼ стакана оливкового масла
• 1 ч. л. соли
• 1 ч. л. сушеных листьев розмарина
• 2 мелко порезанных зубчика чеснока
• Свежемолотый черный перец

1. Предварительно разогрейте духовку до 200 ˚С. Смешайте

картофель с маслом, солью, розмарином, чесноком и черным перцем, постарайтесь, чтобы кусочки картофеля равномерно покрылись этой смесью.

2. Выложите картофель в большую и неглубокую жаровню или противень с бортиками. Запекайте в духовке в течение 45 минут, пока картофель не станет хрустящим по краям, но останется мягким внутри. На середине процесса достаньте противень и перемешайте картофель, а затем снова поставьте в духовку и продолжайте запекайте.

**ПОЛУЧАЕТСЯ 4 ПОРЦИИ**



# Пышное картофельное пюре

Рон, как обычно, умирает от голода на пиру в честь начала учебного года, где вот-вот должны объявить о Турнире Трех Волшебников. Он накладывает на тарелку картофельное пюре под печальным взглядом Почти Безголового Ника (**см. «Гарри Поттер и Кубок огня», глава 12**).

Существует тысяча и один способ приготовить картофель, и похоже, что почти половина из них упомянута в книгах о Гарри Поттере. Но пюре – один из лучших способов подать картофель. Для этого используйте картофель с большим содержанием крахмала. Сорта картофеля с красной кожурой не теряют форму после долгой термической обработки и больше подходят для жарки и тушения. И не пригодны для пюре.

• 6 картофелин (около 1100 г), очищенных и порезанных четвертинками
• 1 брусок (8 ст. л.) масла
• 1 стакан цельного молока
• 2 ч. л. соли
• Свежемолотый черный перец по вкусу

1. Выложите картофель в кастрюлю и залейте водой. Доведите до кипения, уменьшите огонь и варите в течение 25 минут или пока картофель не разварится и не развалится на половинки при прокалывании вилкой.

2. Слейте воду. Добавьте масло, молоко, соль и перец. Помните при помощи картофелемялки, пока картофельная масса не сделается легкой и пышной.

**ПОЛУЧАЕТСЯ 4 ПОРЦИИ**

Существует много вариаций на тему картофельного пюре. Можно, например, сварить вместе с картофелем 2 очищенных зубчика чеснока и размять все вместе в пюре, бросив туда щепотку чесночного порошка. Или добавьте тушеный лук и 1 столовую ложку лукового порошка – получится картофельное

пюре с луком. Посыпьте картофель сверху тертым сыром и приготовьте сырное картофельное пюре. Или же добавьте в пюре ваши любимые мелко нарезанные травы. И подавайте с подливкой.

# Картофель, запеченный в мундире

Гарри уже собирается насладиться своим первым пиршеством по случаю Хеллоуина в Хогвартсе, с участием живых летучих мышей (для шоу, а не для еды), когда в Большой зал врывается профессор Квиррелл, чтобы предупредить собравшихся о тролле, проникшем в подземелье замка. Гарри не успевает доесть свою картофелину в мундире, но его ждут приключения куда более захватывающие, чем поедание картофеля (**см. «Гарри Поттер и Философский камень», глава 10**).

Еще один интересный факт о картофеле: одно время его называли «земляным яблоком» в английском (earth apple) и немецком (erdaphel) языках. А с французского картофель по-прежнему переводится как «земляное яблоко» (pommes de terre), а также с еврейского (tapuchei adama), голландского (aardappel) и с других языков.

- 6 крупных картофелин, очищенных щеткой
- Соль и свежемолотый черный перец
- Масло, сметана или простой йогурт, для подачи

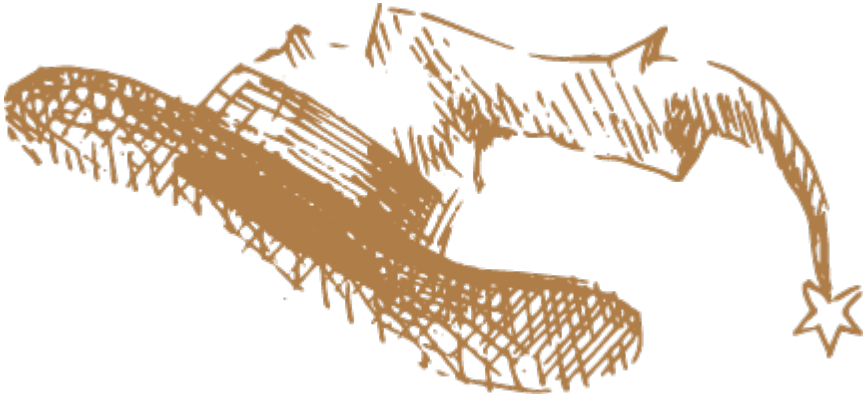
1. Предварительно разогрейте духовку до 200 °С. Нарежьте картофель вдоль пополам и разложите на противне разрезанной стороной вверх.

2. Запекайте половинки картофеля 1–1½ часа, пока картофелины не покроются хрустящей, золотистой корочкой и будут легко протыкаться вилкой. Приправьте солью и перцем по вкусу и подавайте со сливочным маслом или со сметаной или простым йогуртом.

**ПОЛУЧАЕТСЯ 6 ПОРЦИЙ**

Для приготовления вкусного блюда запеките картофелины целиком, затем разрежьте на половинки и вытащите мякоть. Разомните мякоть с тунцом и майонезом, выбирая пропорции ингредиентов по своему вкусу, и наполните корзинки из кожуры получившейся смесью. Если хотите, можете поставьте их в

духовку на несколько минут, чтобы подогреть и подать горячими.



# Картофель фри

Картофель, жаренный во фритюре, – один из трех вариантов подачи картофеля на первом пиршестве Гарри в Хогвартсе. Он магическим образом возник перед Гарри, который пробует все угощения, кроме мятных конфет.

Чтобы привить французам любовь к картофелю (ведь, как и многие другие народы, они отказывались его пробовать), ученый Антуан-Огюст Пармантье проявил изобретательность. Он подарил королеве Марии цветы картофеля, чтобы украсить платье, и засадил целое поле картошкой, а затем приказал бдительно охранять поле. Он вполне резонно просчитал, что местные захотят узнать, что же за ценная культура там посажена. И в самом деле, местные жители пробрались на поле ночью и украли картофель, который затем посадили у себя и начали употреблять в пищу, обнаружив, что весьма неплохо себя чувствуют после этой еды. Что за трюк! Но это сработало. Французы так благодарны месье Пармантье, что теперь во многих блюдах, где главный ингредиент – картошка, присутствует его фамилия – пармантье.

- 6 крупных картофелин, очищенных от кожуры
- Арахисовое масло для жарки
- Соль по вкусу

1. Острым ножом срежьте верхушку со всех четырех сторон картофелины, превратив ее в прямоугольник. Порежьте этот прямоугольник тонкими ломтиками. Положите ломтики плашмя и разрежьте поперек на тоненькие полоски толщиной 1 см. Промывайте картофель в холодной воде, пока вода не станет прозрачной, и обсушите полотенцем. Держите картофельную соломку в полотенце до того, как начнете жарить (оставшиеся ломтики картофеля можно использовать для приготовления пюре).

2. Налейте в среднюю кастрюлю достаточное количество масла, на высоту 5 см от дна кастрюли. Прицепите термометр для конфет к стенке кастрюли и разогрейте масло до 180 °С. Партиями выкладывайте картофельную соломку, каждый раз разогревая кастрюлю до 180 °С в начале обжаривания каждой новой партии картофельной соломки. Жарьте соломку до темно-желтого цвета, около 5 минут. Переложите картофель на бумажные полотенца, чтобы стек жир. Отставьте на время кастрюлю с маслом.

3. Перед подачей снова разогрейте масло в кастрюле до 180 °С. Снова обжарьте картофельную соломку партиями до золотистой хрустящей корочки, около 2 минут. Переложите на бумажные полотенца, посыпьте солью и подавайте.

**ПОЛУЧАЕТСЯ 4–6 ПОРЦИЙ**

Арахисовое масло – одно из лучших масел для обжаривания во фритюре, поскольку почти не дымится и придает продуктам восхитительную хрустящую корочку. Но оно ужасно дорогое, так что вы можете заменить его обычным растительным маслом.

# Горошек в сливочном масле

Больше всего угощений одновременно упоминалось в книгах о Гарри Поттере именно в описании первого пира Гарри в Хогвартсе – около 25 наименований блюд, в том числе и горошек. И кто способен съесть столько за один раз? (**см. «Гарри Поттер и Философский камень», глава 7**).

В Великобритании горошек появился благодаря римлянам, и это хорошо, потому что горох стал важным продуктом в меню средневековых крестьян, которые готовили из него похлебку (очень густой суп). Если существует на свете овощ, который вам захотелось бы украсть, то это должен быть горох. Высокие, цветущие побеги так великолепно маскировали воров желавших поживиться горошком, что средневековое законодательство вынуждено было принять меры по защите (конечно, гороха, а не воров).

- 454 г замороженного горошка
- 1 стакан воды
- ½ ч. л. соли
- ¼ ч. л. перца
- 2 ст. л. сливочного масла
- 1 ст. л. сахара

1. Залейте горох водой и доведите до кипения. Уменьшите огонь и варите около 5 минут, пока горошек не станет мягким. Слейте воду и верните горох в кастрюлю.

2. Добавьте соль, перец, масло и сахар. Перемешивайте, пока масло не растает.

**ПОЛУЧАЕТСЯ 6 ПОРЦИЙ**

Замороженный горох, как ни удивительно, больше подходит для готовки, чем свежий. Почему? В отличие от других овощей, в горошке уже через несколько часов после сбора накапливается крахмал, и он теряет свой вкус. Поэтому, когда вы покупаете его в супермаркете, горошек уже не обладает своими первоначальными

качествами. И поскольку замороженный горошек собран и заморожен на пике своей свежести, то больше подходит для этого рецепта.

# Глазированная морковь

Морковь – это еще одно из множества угощений, которые подавали в Большом зале после церемонии Сортировки, во время которой Гарри определили на факультет Гриффиндор (**см. «Гарри Поттер и Философский камень», глава 7**).

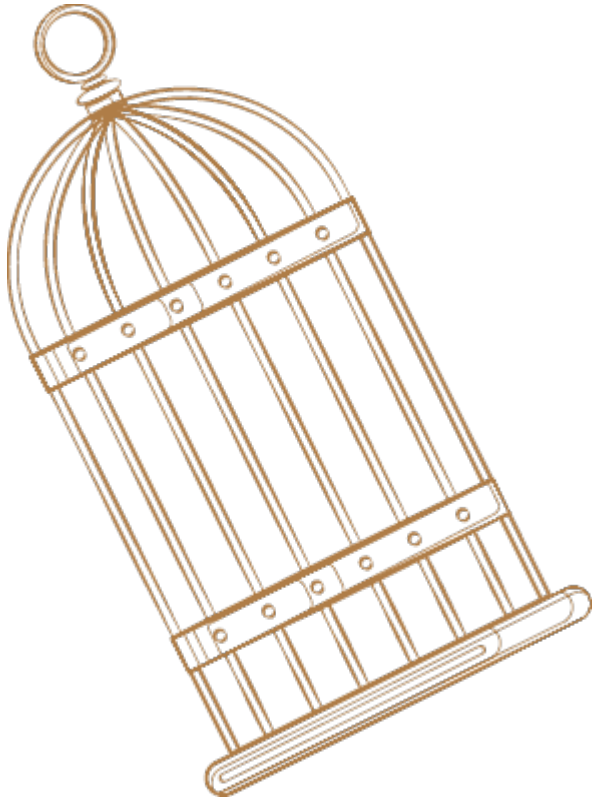
Британские летчики-истребители в попытке утаить свои радиолокационные технологии от немцев утверждали, что их способность видеть в темноте связана с тем, что они едят много моркови. И немцы на самом деле поверили в эту историю, как ни странно это звучит. Морковь действительно обостряет ночное зрение, но вы никак не можете заменить морковью радары. И вам по-прежнему придется носить очки.

• 6 средних морковок, очищенных от кожуры и порезанных наискосок ломтиками толщиной 1 см
• ½ стакана воды
• 2 ст. л. золотого сиропа, или кленового сиропа, или кукурузного сиропа
• ¼ ч. л. соли
• 1 ч. л. молотой корицы

1. Перемешайте в сковороде морковь, воду, золотой сироп или кленовый сироп или кукурузный сироп, соль и корицу и доведите до кипения, время от времени помешивая деревянной ложкой. Уменьшите огонь и варите морковь, не накрывая крышкой, около 5 минут, пока морковь не станет чуть мягкой.

2. Увеличьте огонь и кипятите, пока жидкость не выпарится. Когда жидкости останется совсем мало, начинайте чаще помешивать морковь. Готовьте, пока глазурь не приобретет коричневатый оттенок, помешивая и не давая моркови прилипнуть к дну сковороды. Выключите огонь и немедленно подавайте.

**ПОЛУЧАЕТСЯ 4 ПОРЦИИ**



# Классическая подливка

На самом деле подливка – это не самостоятельное блюдо, а то, что дополняет какое-нибудь блюдо. Подливку подавали на первом пиру Гарри в Хогвартсе и на его первом Рождественском ужине в Хогвартсе, вероятно, для того, чтобы добавлять в многочисленные блюда из картофеля (**см. «Гарри Поттер и Философский камень», глава 7 и 12**).

Просто поразительно, какими искушенными в вопросах кулинарного мастерства были британские повара в 1200–1300-х гг. Они готовили подливку, в состав которой входило пюре из молотого миндаля, бульон, имбирь и сахар, для подачи к кролику, цыпленку, угрю или устрицам. Выражение «достойно короля» определенно имело огромное значение в те времена. Крестьяне так не обедали, это уж точно!

• 3 ст. л. растительного масла
• 3 ст. л. многоцелевой муки
• 2 стакана куриного, говяжьего или индюшачьего бульона
• ½ стакана жира, капающего с мяса во время жарения курицы, индейки или говядины
• Соль по вкусу

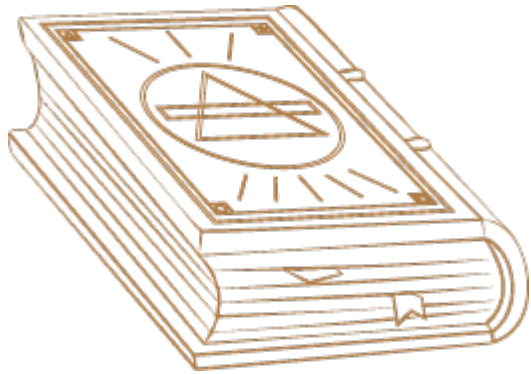
1. Разогрейте масло в небольшой кастрюле. Добавьте муку и перемешивайте, пока мука не приобретет золотистый цвет и не начнет пузыриться. Аккуратно влейте бульон, непрерывно помешивая. Добавьте жир. Готовьте, время от времени помешивая, пока подливка не загустеет.

2. Попробуйте и при необходимости досолите.

**ПОЛУЧАЕТСЯ ОКОЛО 2½ СТАКАНА**

На самом деле эта подливка вовсе не классика жанра. Подливка не должна содержать загустителей, поэтому это скорее рецепт соуса. Однако этот густой соус у многих ассоциируется с классической подливкой.

Если у вас нет жира, используйте только бульон.



# Английский томатный кетчуп

Кетчуп, упомянутый на первом пиршестве Гарри в Хогвартсе, уж точно не был типичной приправой из бутылки. Домовые эльфы, несомненно, готовили свой, особенный кетчуп, который затем отправляли в Большой зал вместе с остальными блюдами (**см. «Гарри Поттер и Философский камень», глава 7**).

Изначально кетчуп в Англии готовили из соленых грибов, без использования томатов, и хотя в наше время кетчуп изготовляют исключительно из томатов, он принадлежит к категории любых густых и концентрированных приправ, в которых содержится уксус и много сахара. Домашний кетчуп нетрудно приготовить, и у него потрясающий вкус, но ирония в том, что его приготовление с нуля обойдется дороже, чем покупка готового соуса.

- 900 г (4 крупных) спелых томатов, порезанных на четвертинки
- 1 средняя луковица, порезанная кубиками
- 2 зубчика чеснока, мелко порезанных
- ¼ стакана коричневого сахара
- ½ стакана белого винного уксуса или дистиллированного белого уксуса
- 1 ч. л. соли
- 1 стакан воды
- 1 палочка корицы
- 5 бутончиков гвоздики
- 5 горошин душистого перца
- 5 горошин черного перца

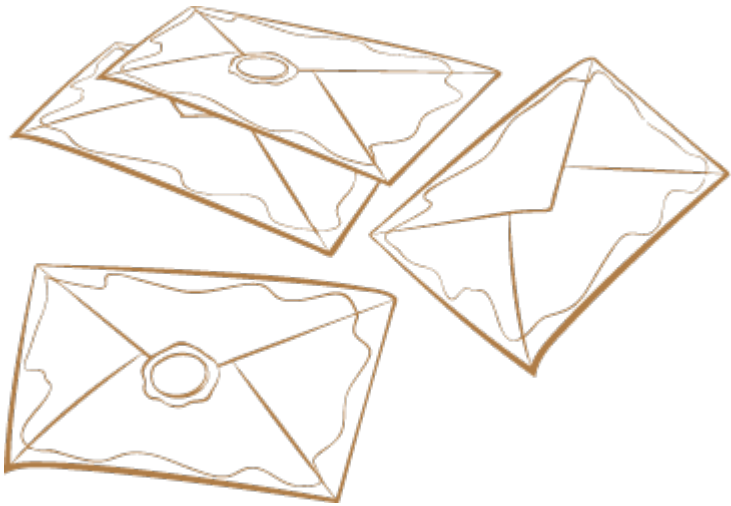
1. Добавьте все ингредиенты в большую кастрюлю. Доведите до кипения, затем уменьшите огонь и варите до полного размягчения томатов, около 30 минут.

2. Снимите кастрюлю с огня. Вылейте содержимое в большое сито, установленное над миской, и процедите соус, продавливая

мякоть при помощи силиконовой лопатки. Выбросите оставшуюся мякоть, кожицу томатов, семена и специи.

3. Верните томатную массу в кастрюлю и, доведя до кипения, варите, не накрывая крышкой, время от времени помешивая, пока масса не уменьшится в объеме и не загустеет, примерно в течение 30 минут.

**ПОЛУЧАЕТСЯ ½ СТАКАНА**



# Пудинг с говядиной и почками

Малфей был сам виноват в том, что на него напал гиппогриф Клювокрыл. Нужно было послушать предостережения Хагрида о том, что нельзя дразнить этих чувствительных созданий. Но это всего лишь первый опыт Хагрида в качестве преподавателя, и Гермиона так беспокоится из-за него, что не может проглотить ни кусочка своего пудинга с говядиной и почками (**см. «Гарри Поттер и Узник Азкабана», глава 6**).

Это национальное британское блюдо впервые появилось в середине 1800-х гг. Для создания аутентичной атмосферы подайте его на стол в плошке, в которой пудинг готовился, обернутой в белую чистую салфетку или кусок ткани. Пудинги на сале были придуманы именно в Британии, но масло или маргарин достать гораздо проще и с этими ингредиентами тоже получаются неплохие результаты. Подавайте это блюдо с отварным молодым картофелем и брюссельской капустой или с картофельным пюре и приготовленными на пару горошком и морковью, чтобы ощутить истинный вкус традиционной британской еды.

**«Сальное» тесто**

• 2 стакана многоцелевой муки
• ½ ч. л. соли
• ¼ ч. л. черного перца
• 1 ½ бруска (12 ст. л.) масла или маргарина, порезанного кусочками
• ½ стакана ледяной воды

**Начинка**

• 500 г мякоти говядины из лопаточной части, порезанной кусочками в 1 см
• 3 ст. л. растительного масла
• 1 средняя луковица, мелко порезанная
• 1 мелко нарезанный зубчик чеснока

• 3 ст. л. многоцелевой муки
• 1 стакан куриного бульона
• 3 ст. л. томатной пасты
• ½ ч. л. соли
• ¼ ч. л. свежемолотого черного перца
• 500 г говяжьих почек или почек ягненка, порезанных на кусочки в 1 см

1. Для приготовления теста в большой миске перемешайте муку, соль и перец. Добавьте к муке кусочки масла или маргарина и тщательно разотрите пальцами или формочкой для печенья. Добавьте ледяную воду и перемешайте лопаткой, пока тесто не станет липким. Если тесто слишком сухое, добавьте еще немного воды. Отделите ⅓ теста для изготовления верхней части, а оставшуюся часть используйте для основы пудинга. Скатайте обе части теста в шар, заверните в пищевую пленку и уберите в холодильник на 30 минут, пока будете готовить начинку.

2. Для начинки с двух сторон обжарьте мясо партиями на сильном огне в большой сковороде, до образования коричневой корочки. Не выкладывайте на сковороду слишком много мяса, иначе оно выделит много сока и не прожарится как следует. Отложите мясо и вытрите сковороду.

3. Добавьте на сковороду масло и разогрейте. Выложите лук и тушите на среднем огне, пока лук не приобретет золотисто-коричневый оттенок. Добавьте чеснок и тушите еще несколько секунд до появления аромата.

4. Верните мясо обратно в сковороду. Посыпьте мукой и тщательно перемешайте. Аккуратно влейте бульон, а затем добавьте томатную пасту. Масса сильно загустеет. Добавьте соль, перец и почки и варите под закрытой крышкой до тех пор, пока почки не уменьшатся в размерах, а смесь не потеряет свою густоту. Снимите крышку, увеличьте огонь и варите до тех пор, пока масса снова не загустеет, примерно 5 минут. Выложите начинку на противень с бортиками и разровняйте по поверхности, чтобы быстро остудить до комнатной температуры.

5. Для приготовления пудинга поставьте на дно большой кастрюли перевернутую неглубокую миску и на ⅓ заполните кастрюлю водой. Доведите до кипения. Смажьте жиром и присыпьте мукой форму объемом 2 литра с плотно прилегающей крышкой. На щедро присыпанной мукой поверхности раскатайте больший по размеру шар теста в 35-сантиметровый круг. Аккуратно выложите тесто в форму, так чтобы оно свисало по краям. Раскатайте второй шар в 20-сантиметровый круг.

6. Выложите начинку на основу для пудинга и закройте

вторым слоем теста. Защипите края теста и слегка загните их вверх. До края формы должно оставаться хотя бы 1,5 см, потому что тесто начнет подниматься. Плотно накройте форму крышкой и аккуратно поставьте в кастрюлю с водой. Вода должна доходить до половины формы. Готовьте на медленном огне в течение 2½ часа, время от времени проверяя уровень воды и по необходимости доливая ее.

7. Наденьте рукавицы для духовки и вытащите форму из кастрюли с водой. Выложите пудинг на блюдо при помощи большой ложки

**ПОЛУЧАЕТСЯ 6 ПОРЦИЙ**

Если вы не можете найти почки или предпочитаете их не использовать, возьмите 500 г нарезанных ломтиками грибов.

# Пирог с говядиной и почками

Рон, парень с несокрушимым аппетитом, совершенно забывает о своем пироге с говядиной и почками, удивляясь тому, что Гарри не только не наказывают за полет на метле, а еще и предлагают ему место в команде по квиддичу, где он станет самым юным Ловцом века (**см. «Гарри Поттер и Философский камень», глава 9**).

Пирог с говядиной и почками – это то же самое, что пудинг, просто приготовленный из теста для пирогов, что гораздо проще.

**Тесто для пирога**

• 2 ½ стакана многоцелевой муки

• 1 ч. л. соли

• 9 ст. л. охлажденного кулинарного жира, порезанного кусочками

• 8 ст. л. (1 брусок) охлажденного масла, порезанного кусочками

• ½–¾ стакана ледяной воды

**Начинка**

• Используйте те же ингредиенты, что и для начинки для приготовления пудинга с говядиной и почками

• 1 яйцо, взбитое с 1 ст. л. воды, для смазывания пирога

1. Для приготовления теста просейте муку с солью в чашу кухонного комбайна или перемешайте в блендере. Добавьте в муку кусочки кулинарного жира и масла и перемешивайте до получения грубой мучной крошки.

2. Переложите полученную смесь в миску. Добавьте холодную воду и перемешайте лопаткой до получения липкого теста. Добавьте еще воды, если тесто получилось суховатым (лучше, если тесто будет влажным, чем слишком сухим).

3. Разделите тесто на две половины, скатайте два шара, заверните их в пищевую пленку и отправьте в холодильник на 2

часа. Тесто может храниться в холодильнике 3 дня.

4. Для приготовления начинки, следуйте инструкциям по приготовлению начинки для пудинга с говядиной и почками.

5. Для приготовления пирога предварительно разогрейте духовку до 218 °C. Поместите противень на нижний уровень в духовке, чтобы собирать капли вытопившегося жира. Достаньте из холодильника первый шар теста и раскатайте его на щедро присыпанной мукой поверхности в 30-сантиметровый круг. Выложите тесто в 22-сантиметровую форму для пирога, аккуратно распределите по поверхности формы так, чтобы свисали края.

6. Выложите начинку на тесто и разровняйте. Раскатайте вторую половину теста в 30-сантиметровый круг и выложите поверх начинки. Излишки теста обрежьте. Края теста подверните внутрь и защипите при помощи вилки или пальцами. Смажьте взбитым яйцом поверхность пирога и сделайте четыре надреза для выхода пара. Из излишков теста можно вылепить листочки или другие фигурки и украсить ими пирог. Смочите тестяные украшения водой, чтобы они легче приклеивались к поверхности пирога.

7. Отправьте пирог в духовку и выпекайте в течение 25 минут, затем снизьте нагрев до 180 °C и пеките до появления золотистой корочки еще 30 минут. Если края пирога начнут подгорать, накройте их кусочками алюминиевой фольги. В конце приготовления достаньте пирог из духовки и дайте отдохнуть 20 минут, прежде чем разрезать. Это даст возможность начинке внутри пирога слегка застыть.

**ПОЛУЧАЕТСЯ 8 ПОРЦИЙ**

# Пастуший пирог

В тот день, когда Гарри в наказание должен был остаться после занятий с Гилдероем Локхартом (и помогать ему отвечать на письма от поклонников), он без аппетита жевал свой пастуший пирог, с отвращением думая о предстоящей встрече с Локхартом. Если бы он умел предсказывать будущее, то пришел бы в ужас, потому что именно в тот день ему предстояло услышать зловещий голос, доносившийся из стены, который не слышал больше никто (**см. Гарри Поттер и Тайная комната», глава 7**).

Ничто так хорошо не превращает мясо в фарш, как мясорубка. Викторианские домохозяйки были несказанно рады изобретению этого приспособления, потому что при помощи мясорубки они могли перемолоть на фарш куски жареного ягненка, оставшегося после воскресного обеда и использовать в течение недели для приготовления других блюд – например, пастушьего пирога.

• 700 г фарша из ягненка или говядины
• 2 ст. л. растительного масла
• 1 средняя луковица, мелко порезанная
• 1 зубчик чеснока, мелко порезанный
• 1 ст. л. многоцелевой муки
• 1 стакан куриного бульона
• 2 ст. л. томатной пасты
• 1 морковь, очищенная от кожуры и порезанная кубиками
• ½ ч. л. соли
• Свежемолотый черный перец
• 3 крупные картофелины, очищенные от кожуры и порезанные четвертинками
• ½ бруска (4 ст. л.) сливочного масла
• ½ стакана молока пополам со сливками или цельного молока
• 1 ½ ч. л. соли

1. Поместите противень на нижний уровень духовки, чтобы собирать жир. Предварительно разогрейте духовку до 180 °C.

2. В большой сковороде или широкой кастрюле поджарьте фарш, разбивая комки деревянной ложкой, пока крупинки фарша не превратятся в коричневую хрустящую крошку. Слейте жир и переложите фарш на тарелку. Протрите сковороду бумажным полотенцем. Налейте на сковороду новую порцию масла. Разогрейте и выложите лук. Тушите лук на среднем огне, пока он не приобретет золотисто-коричневый оттенок. Добавьте чеснок и тушите еще несколько секунд, до появления аромата. Верните жареный фарш в сковороду и тщательно перемешайте.

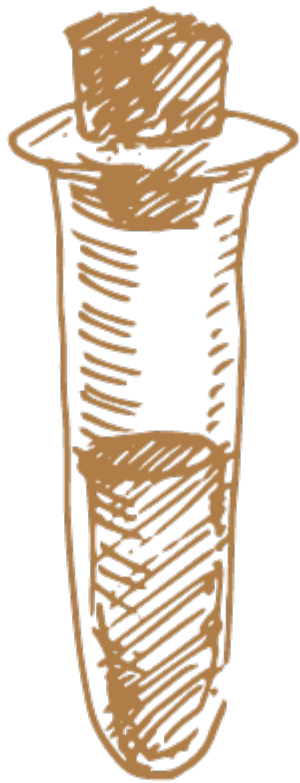
3. Посыпьте фарш мукой и тщательно перемешайте. Непрерывно помешивая, влейте куриный бульон. Добавьте томатную пасту, порезанную кубиками морковь, соль и перец; сделайте огонь посильнее и доведите до кипения. Готовьте, пока начинка не загустеет, а морковь не размягчится, около 15 минут.

4. Выложите в кастрюлю картофель, залейте водой и доведите до кипения. Уменьшите огонь и варите, пока картошка не начнет разваливаться, если проткнуть ее вилкой, около 25 минут. Слейте воду и верните картофель в кастрюлю. Добавьте сливочное масло, молоко и соль и разомните в пюре при помощи картофелемялки.

5. Выложите смесь из фарша в глубокую форму для запекания размером 22 см. Сверху ложкой разложите картофельное пюре. Также ложкой вы можете сделать рельефные пики и завитки или нанести на поверхность пюре решетку зубьями вилки. Для придания нарядного вида, можно наполнить кондитерский мешок пюре и выдавить на мясную начинку. Запекайте пирог в духовке, пока он не начнет кипеть и пузыриться по краям, а картофельное тесто не приобретет темно-золотистый оттенок, около 45 минут.

**ПОЛУЧАЕТСЯ 8 ПОРЦИЙ**

Формально, пастуший пирог готовят из мяса ягненка, а мясную запеканку с картофелем – из говядины, но очень часто и то, и другое блюдо называют «пастушьим пирогом». Но как бы вы его ни назвали, это сытное и вкусное блюдо не может вам не понравиться.



# Колбаски-«шутихи» с пюре

Втот вечер, когда члены Отряда Дамблдора должны были впервые собраться вместе, Гарри подкреплялся на ужин «шутихами» с картофельным пюре, которые в американской версии книги «Гарри Поттер и Орден Феникса» называются колбасками с пюре (глава 18).

Во время военных действий колбаски, входившие в армейский паек, были настолько водянистыми, что во время жарения издавали звуки, напоминающие взрывы хлопушек, за что и получили у британцев прозвище «шутихи». Это блюдо волшебным образом сочетается с луковой подливкой. Вы можете использовать качественные покупные колбаски вместо домашних.

**«Шутихи»**

- 230 г рубленой телятины
- 230 г рубленой свинины или говядины
- 1 стакан свежих хлебных крошек
- 1 ч. л. тертой лимонной цедры
- 1 ч. л. соли
- ¼ ч. л. молотого мускатного ореха
- 1 ч. л. молотого шалфея
- ⅛ ч. л. сушеного майорана
- ⅛ ч. л. молотого чабреца
- ¼ ч. л. свежемолотого черного перца
- 2 яичных желтка
- 2 ст. л. сливочного масла или маргарина

**Картофельное пюре**

- 6 картофелин, очищенных и порезанных на четвертинки
- 2 ч. л. соли
- 4 ст. л. (½ бруска) сливочного масла
- 1 стакан цельного молока или сливок пополам с молоком
- Свежемолотый черный перец по вкусу

**Луковая подливка**

• 3 ст. л. растительного масла
• 1 средняя луковица, мелко порезанная
• 3 ст. л. многоцелевой муки
• 2 стакана куриного бульона
• Соль по вкусу (это будет зависеть от того, насколько соленый у вас бульон)

1. Для приготовления «шутих» соедините все ингредиенты, кроме 2 столовые ложки масла (или маргарина) в большой миске и как следует вымесите. Разогрейте в сковороде масло или маргарин. Слепите из фарша колбаски и обжарьте с двух сторон на среднем огне, часто переворачивая, пока колбаски не зажарятся до коричневой корочки. Переложите колбаски на застеленную бумажными полотенцами тарелку. Повторяйте до тех пор, пока не израсходуете весь фарш.

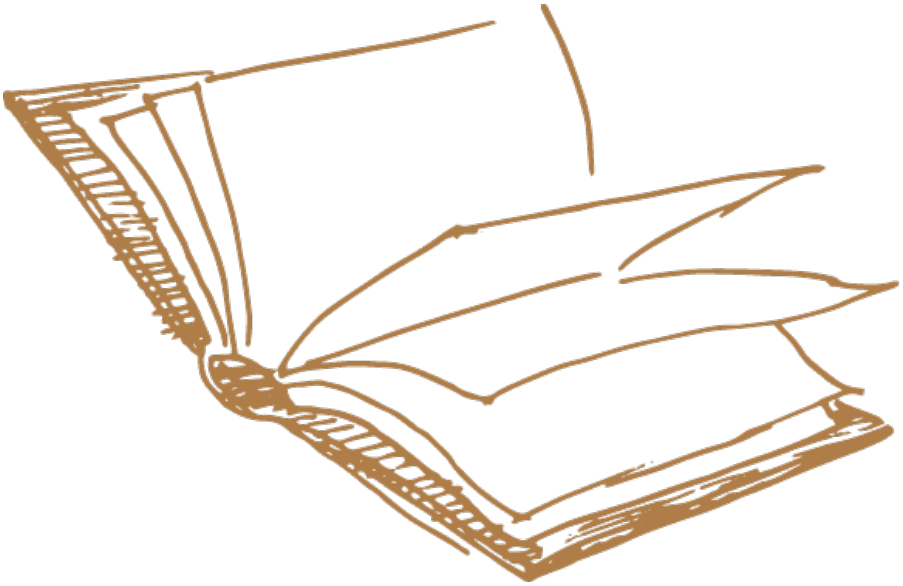
2. Для приготовления пюре, сложите клубни в кастрюлю и залейте водой. Доведите до кипения и варите на медленном огне около 25 минут или пока картошка не начнет разваливаться, если проткнуть ее вилкой.

3. Слейте воду. Добавьте соль, масло, молоко и черный перец. Разомните в пюре при помощи картофелемялки до получения пышной консистенции.

4. Для луковой подливы разогрейте растительное масло в кастрюле. Добавьте лук и тушите на среднем огне, время от времени помешивая, пока лук не приобретет золотистый оттенок, около 30 минут. Добавьте муку и тщательно перемешайте. Влейте куриный бульон. Варите на среднем огне, постоянно помешивая, до загустения. Попробуйте подливу и при необходимости досолите.

5. При подаче выложите на тарелку 2 или 3 колбаски, сбоку горкой – картофельное пюре и щедро полейте все сверху луковой подливой.

**ПОЛУЧАЕТСЯ 6 ПОРЦИЙ**



# Тушеное мясо с овощами из чиддингли

Гермиона и Рон постоянно ссорятся… что тут может быть нового? Рон посмеялся над Гермионой на уроке у профессора Макгонагалл, и теперь она сидит за столом факультета Гриффиндор, не притрагиваясь к своему тушеному мясу. Она вне себя от ярости, и даже мысль о том, что Рон встречается не с ней, а с Лавандой, мало помогает (**см. «Гарри Поттер и Принц-полукровка», глава 15**).

Это тушеное мясо с овощами родом из города Чиддингли, Восточный Сассекс, который был важным средоточием горнодобывающей промышленности. О том, как появилось блюдо и как в его составе оказались оливки, почти ничего не известно. Но какая разница, если это невероятно вкусно?!

• 3 ст. л. растительного масла
• 500 г мякоти говядины из лопаточной части, без пленок и жилок, порезанной кубиками в 2,5 см
• Мука для обваливания мяса
• 1 луковица, порезанная кубиками
• 1 корень сельдерея, порезанный кубиками
• ½ стакана порезанных кубиками оливок
• 2 ст. л. эстрагонового уксуса
• 2 ст. л. солодового уксуса
• ¼ ч. л. молотой гвоздики
• Соль
• Свежемолотый черный перец
• 3 крупные картофелины с красной кожурой, нарезанные тонкими ломтиками
• 1 стакан куриного бульона

1. Предварительно разогрейте духовку до 180 °С. Разогрейте 1 столовую ложку растительного масла в большой сковороде. Обваляйте куски мяса в муке и партиями обжаривайте на среднем огне, переворачивая мясо, пока оно не обжарится с двух сторон до

коричневой корочки. Переложите на тарелку.

2. Разогрейте оставшиеся 2 столовые ложки масла и выложите в сковороду лук и сельдерей. Жарьте на среднем огне, перемешивая, пока овощи не сделаются мягкими, около 5 минут.

3. В глубокую форму средних размеров выложите слой лука с сельдереем, затем слой порезанных кубиками оливок. Взбрызните 1 столовой ложкой каждого уксуса, добавьте ⅛ чайной ложки гвоздики, соль и перец. Затем выложите сверху половину мяса. Сверху выложите половину картофельных ломтиков. Еще раз повторите слои. Влейте куриный бульон, жидкость должна доходить до середины формы. Еще немного посыпьте верхний слой картофеля солью и перцем. Плотно закройте крышкой и поставьте в духовку на 2½часа.

4. Снимите крышку и проверьте, не суховато ли тушеное мясо с овощами и при необходимости добавьте еще бульона. Запекайте еще 30 минут, пока картофель не покроется золотисто-коричневой корочкой.

**ПОЛУЧАЕТСЯ 4 ПОРЦИИ**

# Эскалопы по-шотландски, обжаренные с луком и грибами

И надо же было Гермионе узнать о домовых эльфах Хогвартса именно на первом пиршестве в честь начала учебного года, когда все умирали от голода. Гарри только расправился со своим стейком, когда Почти Безголовый Ник заговорил о том, какой разгром учинил на кухне Пивз, напугав домовых эльфов. Гермиона очень голодна, но понимает, что есть дальше – неправильно. Гарри и Рон, конечно, не разделяют ее взглядов (**см. «Гарри Поттер и Кубок огня», глава 12**).

Слово «эскалоп» означает «ломтик», в особенности ломтик мяса. Люди, жившие в Викторианскую эпоху, очень серьезно относились к приготовлению эскалопов. В своей поваренной книге «Чудесная британская кухня» Джейн Гарми описывает историю из кулинарной книги Викторианской эпохи: одна женщина искала кухарку в свой дом. Когда ей рассказали о высоких моральных принципах одной кухарки, она воскликнула: «О, это, конечно, хорошо, но умеет ли она правильно готовить эскалопы?»

• 2 ст. л. растительного масла
• 700 г стейка из поясничной части, нарезанного поперек волокон на ломтики толщиной 0,5 см
• 1 луковица, порезанная ломтиками
• 1 упаковка грибов весом 300 г
• Соль и свежемолотый черный перец по вкусу

1. Разогрейте на сковороде растительное масло и обжарьте партиями на сильном огне, 1–2 минуты с каждой стороны, стараясь сразу не выкладывать в сковороду слишком много мяса. Переложите все мясо на тарелку. Выложите в сковороду лук и грибы и снизьте огонь до среднего. Жарьте, часто помешивая, пока не испарится лишняя влага, лук не приобретет золотисто-коричневый оттенок, а грибы не размягчатся.

2. Снимите сковороду с огня, верните в нее мясо и тщательно все перемешайте. Подавайте со сдобренной сливочным маслом яичной лапшой.

**ПОЛУЧАЕТСЯ 6 ПОРЦИЙ**

# Брюссельская капуста с соусом бешамель

Гермиона понимала, что ничем не поможет домовым эльфам, если заморит себя голодом, и решила пойти в библиотеку. Так она всегда и поступала: если у нее возникали какие-то сомнения, она тут же шла в библиотеку. Она торопливо проглотила отбивные из ягненка, картофель и брюссельскую капусту, чтобы больше не думать о еде и посвятить оставшееся время ланча чтению литературы о правах эльфов (**см. «Гарри Поттер и Кубок огня», глава 13**).

Брюссельскую капусту незаслуженно считают одним из самых непопулярных овощей. Но главная причина, по которой многим не нравится брюссельская капуста, заключается в том, что ее часто готовят дольше, чем необходимо. Если обратиться к науке, то излишняя тепловая обработка высвобождает соединения серы, которые придают капусте отвратительный вкус. Так что не тушите капусту дольше 7 минут.

• 500 г замороженной брюссельской капусты (используйте замороженный продукт для более удобного приготовления)
• 1 стакан воды
• 1 ст. л. масла
• 1 ст. л. многоцелевой муки
• 1 стакан цельного молока
• ¼ ч. л. соли
• ⅛ ч. л. молотого мускатного ореха
• Свежемолотый черный перец по вкусу

1. Доведите капусту до кипения в кастрюле средних размеров. Уменьшите огонь и варите около 7 минут, пока не станет нежной. Обсушите капусту и переложите на сервировочное блюдо.

2. Разогрейте на сковороде сливочное масло; когда оно начнет пузыриться, добавьте муку и перемешайте. Влейте молоко,

не переставая помешивать. Добавьте соль, мускатный орех и перец и продолжайте готовить, непрерывно помешивая, пока масса не загустеет.

3. Вылейте соус на капусту. Подавайте блюдо теплым.

**ПОЛУЧАЕТСЯ 6 ПОРЦИЙ**

Капуста вместе с соусом может храниться в холодильнике в течение 1 недели, но разогревать ее необходимо очень аккуратно – на слабом огне или в микроволновке.

# Буйабес

Чтобы иностранные студенты чувствовали себя как дома, традиционные блюда их народов появляются наравне с привычными блюдами Хогвартса на пиру в Большом зале, организованном в честь прибытия Дурмстранга и Шармбатона **(см. «Гарри Поттер и Кубок огня», глава 16**).

Если вы ломали голову, как же произносится это слово, то вашим размышлениям пришел конец. Готовы? Сложное французское слово BOUILLABAISSE произносится просто: буй-а-бес. Все блюда, носящие французские названия звучат несколько необычно, но этот рецепт с экзотическим названием придумали простые рыбаки. А история была такой: рыбак возвращается домой с уловом, который ему не удалось продать, у него осталось много рыбы и моллюсков. Его жена вываливает весь улов в горшок, добавляет овощи и травы, вино и оливковое масло, если есть в доме, и варит, а затем подает похлебку с хлебом. Весьма просто, хотя ингредиентов в этом рецепте более чем предостаточно.

- ½ стакана оливкового масла
- 1 стакан лука, порезанного кубиками
- 3 корня сельдерея, порезанного кубиками
- 2 зубчика чеснока, мелко порезанные
- 2 стакана сока моллюсков
- ¼ стакана свежей листовой петрушки, мелко порезанной
- 1 ½ стакана рубленых томатов
- 2 ч. л. соли
- 1 ч. л. свежего чабреца, порезанного
- 1 ст. л. паприки
- ½ стакана сухого белого вина
- Щепотка шафрана
- ¼ ч. л. измельченных хлопьев перца чили
- 1300 г плотной белой рыбы (например, палтуса или сибаса),

порезанных маленькими кусочками на один укус
- 400 г мяса лобстера, порезанного маленькими кусочками
- 400 г крабового мяса
- 400 г креветок, очищенных от панцирей и кишечной вены
- 2 дюжины моллюсков
- 1 багет, для подачи
- 170 г сливочного масла

1. В большой суповой кастрюле разогрейте на среднем огне растительное масло. Выложите лук и сельдерей и тушите, помешивая, до размягчения, в течение 3 минут. Добавьте измельченный чеснок, сок из раковин моллюсков, петрушку, томаты, соль, чабрец, паприку, вино, шафран и хлопья перца чили. Доведите до кипения, а затем уменьшите огонь до среднего и накройте кастрюлю крышкой. Варите на медленном огне 30 минут.

2. Снова доведите суп до кипения, а затем добавьте морепродукты, накройте крышкой, уменьшите огонь и варите еще 45 минут.

3. Разлейте суп по 6 мискам. Подавайте со свежим хлебом и маслом.

**ПОЛУЧАЕТСЯ 6 ПОРЦИЙ**

# Девять рецептов

Следующие девять рецептов напрямую связаны с цитатами из книги «Гарри Поттер и Кубок огня»: «Голубая карета Шармбатона сидела в снегу, как огромная обледенелая тыква; иллюминаторы дурмстрангского корабля заиндевели, а с мачт и снастей свисали тяжелые витые сосульки. Эльфы в кухне трудились не покладая рук, и обеденные столы ломились от изысканного жаркого и соблазнительных десертов» (глава 23). Жаркое и пудинги, постоянно упоминаемые во всех романах о Гарри Поттере, всегда были характерны для британской кухни, и представленные ниже рецепты являются истинно британскими.

«Оксфордский компаньон в мире еды» мучается одним интересным вопросом: что же это за блюдо – «Жаба в норке», как же оно получило свое название? – но не находит ответа! Википедия объясняет это название по-своему: возможно, колбаски, выглядывающие из теста, напоминают жаб, высовывающих головы из своих норок. Конечно, это не так, но не будем спорить. Просто у кого-то слишком богатое воображение.

## *Жаба в норке*

- 1 стакан многоцелевой муки
- ½ ч. л. соли
- 2 крупных яйца
- 3 ст. л. растопленного масла
- 1 стакан цельного молока
- 2 ст. л. растительного масла
- 500 г ваших любимых колбасок

1. Для приготовления теста просейте муку с солью. В отдельной миске взбейте яйца до пышности, затем вмешайте в яичную смесь масло, а затем молоко. Вылейте яично-молочную

смесь в муку и взбивайте до получения однородной консистенции. Уберите в холодильник на 30 минут.

2. Предварительно разогрейте духовку до 230 ˚С. Налейте растительное масло в средних размеров прямоугольную форму для запекания и поставьте разогреваться в духовку. Тем временем подрумяньте колбаски с двух сторон на сковороде. Когда масло в форме раскалится, осторожно достаньте форму из духовки. Выложите в нее колбаски. Достаньте тесто из холодильника, еще раз хорошенько перемешайте и вылейте на колбаски. Верните форму в духовку и запекайте 10 минут. Снизьте температуру до 180 ˚С и выпекайте еще 10 минут, пока тесто не вздуется по бокам формы и не покроется коричневой корочкой.

**ПОЛУЧАЕТСЯ 4 ПОРЦИИ**

## *Пикантный пудинг Дерби*

Смысл появления этого пудинга такой же, как у йоркширского пудинга: сократить количество употребляемого за обедом мяса. В пудингах торговой марки Дерби много шалфея и лука.

- 2 стакана хлебных крошек
- 1 стакан овсяных хлопьев (обычных, а не для быстрого приготовления или растворимых)
- 2 ½ стакана цельного молока
- 3 крупных яйца
- 2 ч. л. соли
- ¼ ч. л. свежемолотого черного перца
- 2 ч. л. молотого шалфея
- 2 луковицы, мелко порезанные
- ½ бруска (4 ст. л.) масла, растопленного

1. Предварительно разогрейте духовку до 180 ˚С и смажьте маслом 20-сантиметровую квадратную форму. В большой миске перемешайте хлебные крошки и овсяные хлопья. Залейте молоком и дайте постоять 15 минут, пока хлопья не впитают молоко, время от времени помешивая (мешать будет трудно, потому что масса застынет).

2. Смешайте яйца с солью, перцем и шалфеем. Добавьте яичную смесь к овсяной и тщательно перемешайте. Всыпьте лук и еще раз перемешайте. Добавьте растопленное масло и хорошенько соедините. Выложите получившееся тесто в подготовленную форму и выпекайте 1 час, пока пудинг не затвердеет, а его поверхность не покроется корочкой. Дайте остыть в форме в течение 15 минут, затем разрежьте на 5-сантиметровые квадраты. Подавайте горячим или холодным.

**ПОЛУЧАЕТСЯ 16 5-САНТИМЕТРОВЫХ КВАДРАТОВ**

## *Гороховый пудинг*

«Гороховая каша горячая, гороховая каша холодная, гороховая каша в кастрюле, ей уже девять дней». Эта известная цитата из детских стишков матушки Гусыни родилась под впечатлением от горохового пудинга (который в Средние века называли гороховой похлебкой или гороховой кашей). Это старинное блюдо, но его едят и по сей день, часто вместе с беконом и колбасками, и оно просто неподражаемо.

- 2 ст. л. растительного масла
- 1 средняя луковица, мелко порезанная
- 3 зубчика чеснока, мелко порубленных
- 1½ литра куриного бульона
- 500 г желтого или зеленого лущеного гороха, вымытого и высушенного
- 1 ч. л. соли
- Свежемолотый черный перец

1. Разогрейте масло в большой сковороде или кастрюле. Добавьте лук и жарьте на среднем огне до золотисто-коричневого цвета, время от времени помешивая, 10–15 минут. Добавьте чеснок и жарьте до появления аромата, около 15 секунд. Влейте куриный бульон, горох, соль и перец и варите на медленном огне, закрыв крышкой, пока смесь не загустеет, около 1½ часа. Как только пудинг начнет густеть, помешивайте каждые 10 минут, чтобы не допустить подгорания. Попробуйте пудинг и добавьте

специи по вкусу.

2. Подавайте горячим или холодным в качестве сопровождения к бекону или колбаскам или, если хотите, к ростбифу или цыпленку.

**ПОЛУЧАЕТСЯ 6 ПОРЦИЙ**

## *Ирландское рагу*

Традиционное ирландское рагу приготовить достаточно просто: выложить в жаровню лук, куски мяса ягненка, ломтики картофеля, добавить воды и специй – и дело сделано. Это блюдо довольно пресное. Для более глубокого, пикантного вкуса мы, современные повара, предпочитаем сначала обжарить мясо, подрумянить лук и потомить рагу в курином бульоне вместо воды. Так получается в разы вкуснее.

• 3 ст. л. растительного масла

• 1300 г отбивных из ягненка, очищенных от жира и хрящей и порезанных кубиками в 2,5 см

• 1 средняя луковица, порезанная кубиками

• 2 стакана куриного бульона

• 6 крупных картофелин, весом около 900 г, очищенные и порезанные кубиками в 2,5 см

• Соль и свежемолотый черный перец по вкусу

• ½ ч. л. молотого чабреца, по желанию

1. Нагрейте 1 столовую ложку растительного масла в жаровне или широкой кастрюле. Разделите мясо на две или три части и по очереди обжаривайте на среднем огне до появления коричневой корочки, по 4 минуты с каждой стороны. Переложите обжаренную часть мяса на тарелку, вытрите сковороду, снова добавьте столовую ложку растительного масла и обжарьте новую партию мяса.

2. Вытрите кастрюлю и добавьте оставшуюся ложку растительного масла. Тушите лук на среднем огне до появления светло-коричневого цвета, время от времени помешивая лук деревянной ложкой, 10–15 минут.

3. Верните в кастрюлю мясо и вылейте туда же мясной сок, добавьте картофель и бульон. Добавьте соль и перец по вкусу и чабрец, если используете. Доведите рагу до кипения, а затем уменьшите огонь и тушите 2–2½ часа.

**ПОЛУЧАЕТСЯ 4–6 ПОРЦИЙ**

## *Ланкаширское рагу*

Мы используем слово «мешанина», когда говорим о всякой всячине, смешении множества разнообразных деталей, поэтому в каком-то смысле рагу можно назвать мешаниной, как это делали в Средневековье. Сегодня рагу называют «горячим горшочком», поскольку оно готовится в кастрюле или жаровне, плотно накрытой крышкой, и представляет собой куски мяса, покрытые слоем тонко нарезанных ломтиков картофеля. Ланкашир, где местные жители часто собирались на совместные обеды, славился этим блюдом.

- 2 ст. л. растительного масла
- 1300 г мяса ягненка, очищенного от пленок и сухожилий, вымытого и высушенного
- 2 луковицы, порезанные тонкими кольцами
- ¼ ч. л. молотого чабреца
- 6 картофелин с красной кожурой, очищенных и нарезанных тонкими ломтиками
- Соль и свежемолотый черный перец
- 1 стакан куриного бульона

1. Предварительно разогрейте духовку до 200 °C. Нагрейте масло в жаровне или широкой кастрюле. На сильном огне партиями обжаривайте куски ягненка по 3 минуты с каждой стороны, до появления коричневой корочки. Вытащите из жаровни и выложите на тарелку.

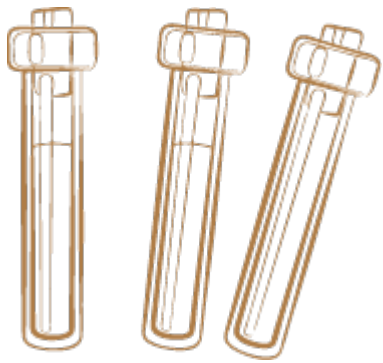
2. Добавьте лук и, непрерывно помешивая, жарьте на сильном огне, пока лук не сделается мягким и не приобретет золотистый оттенок. Отставьте.

3. Выложите часть лука на дно жаровни или глубокой кастрюли. Поверх лука выложите половину мяса. Поверх мяса выложите половину ломтиков картофеля. Посыпьте картофель чабрецом, солью, перцем.

4. Повторите слои. Посыпьте последний слой картофеля солью и перцем. Влейте куриный бульон. Накройте кастрюлю крышкой. Запекайте в духовке в течение 1½ часа. Снимите крышку и запекайте еще 30–45 минут, пока картофель не покроется золотисто-коричневой корочкой.

**ПОЛУЧАЕТСЯ 6 ПОРЦИЙ**

Если вы не любите баранину, то можете использовать говядину. Разделите 1300 г мякоти говядины для тушения на 6 частей, а дальше готовьте по рецепту.



## *Виндзорский мясной суп*

У мясного Виндзорского супа плохая репутация, но он ее заслуживает. Традиционное приготовление включало в себя пюрирование супа, мяса и овощей, а затем добавление определенного набора трав, включая гору чабреца, и большое количество вина. Такое блюдо довольно специфично на вкус, и сложно представить, почему этот суп пользовался популярностью у королевы Виктории. Однако три простых, но важных штриха полностью изменили это блюдо, превратив его в изысканный и вкусный суп,

который может заменить целый ужин, поскольку объединяет в себе множество ингредиентов. Во-первых, после того, как пюрируете суп, верните в него мясо. Во-вторых, не добавляйте чабрец, он придает супу неприятный привкус. И наконец, сократите количество вина в рецепте, которое должно лишь придать супу легкий аромат. На самом деле в этом рецепте можно обойтись и вовсе без вина.

• 3 ст. л. растительного масла
• 900 г мякоти говядины для тушения, очищенной от пленок и порезанной кусочками в 1 см
• 1 большая луковица, мелко порезанная
• ¼ стакана многоцелевой муки
• 1 ½ литра куриного бульона
• Соль по вкусу
• ½ ч. л. сушеного майорана
• ½ ч. л. молотого шалфея
• ½ ч. л. сушеного эстрагона
• 2 картофелины, очищенные и порезанные кубиками в 1 см
• 4 моркови, очищенные и порезанные кубиками в 1 см
• 3 стебля сельдерея, нарезанных кубиками в 1 см
• Свежемолотый черный перец

1. Разогрейте 1 столовую ложку масла в жаровне и партиями обжарьте мясо с двух сторон, в течение 4–5 минут, до образования хрустящей корочки, и выложите мясо на большую тарелку. Добавьте в жаровню оставшиеся 2 столовые ложки масла. Положите кусочки лука и жарьте на среднем огне до размягчения, перемешивая лук деревянной лопаткой, чтобы не подгорел.

2. Посыпьте лук мукой и тщательно перемешайте. Влейте половину куриного бульона и тщательно перемешайте. Вылейте в жаровню оставшийся куриный бульон, добавьте соль и мясо с выделившимся во время жарения соком. Готовьте на среднем огне, время от времени помешивая, пока смесь не загустеет. Уменьшите огонь и тушите мясо в течение 1½ часа.

3. При помощи шумовки достаньте мясо из кастрюли и накройте, чтобы не пересохло. Снимите жир с поверхности супа. Добавьте травы, картофель, морковь, сельдерей и черный перец. Варите 1 час на медленном огне, пока овощи не размягчатся. Пюрируйте суп в блендере. Вы можете делать это порциями, а если используете погружной блендер, то пюрируйте суп прямо в кастрюле. Верните мясо в суп. Разогрейте, если необходимо.

**ПОЛУЧАЕТСЯ 6–8 ПОРЦИЙ**

## *Перловый суп*

Возможно, это один из самых вкусных супов на свете, но не стоит в точности следовать оригинальному рецепту 1700-х гг. В том рецепте курица варится вместе с сельдереем и бархатцами. И хотя бархатцы, вполне вероятно, придают супу пикантную нотку, едва ли этот вкус поймут в наше время.

- 3 ст. л. растительного масла
- 500 г спинной части говядины для жарения или мясо ягненка, порезанное кубиками в 1 см
- 1 большая луковица, мелко порезанная
- 1 ½ литра куриного бульона
- ½ стакана перловой крупы
- 1 ст. л. соли или больше, по вкусу
- 4 моркови, нарезанные кубиками в 1 см
- 1 большая репа, нарезанная кубиками в 1 см
- 1 стебель лука-порея, нарезанный кубиками
- 3 стебля сельдерея, порезанные кубиками в 1 см
- 4 зубчика чеснока, мелко порубленных
- Свежемолотый черный перец
- 1 стакан рубленой зеленой капусты
- 2 ст. л. порезанной зелени петрушки

1. Разогрейте 1 столовую ложку растительного масла в жаровне или широкой кастрюле и партиями обжарьте мясо с двух сторон 4–5 минут до коричневой, хрустящей корочки, а затем переложите на тарелку. Добавьте в жаровню оставшиеся 2 столовые ложки масла. Выложите лук и жарьте на среднем огне до размягчения, помешивая деревянной лопаткой, чтобы лук не подгорел.

2. Влейте в жаровню бульон, добавьте перловку, мясо с выделившимся соком и соль и тщательно перемешайте. Перловка впитывает много соли, поэтому чуть позже стоит попробовать суп и при необходимости добавить соли. Варить 1½ часа.

3. Добавьте морковь, репу, лук-порей, сельдерей, чеснок и черный перец и варите еще 1 час на медленном огне. Затем выложите капусту и петрушку и варите еще 30 минут.

**ПОЛУЧАЕТСЯ 8 ПОРЦИЙ**

## *Петух с луком-пореем*

Петушиные бои – это жестокое и отвратительное развлечение, но, нравится вам это или нет, петушиные бои частенько происходили в стародавние времена (к сожалению, в некоторых странах их устраивают и по сей день). После боя шотландцы готовили мертвого петуха и подавали его любителям петушиных боев в супе с луком-пореем, ячменем и, что особенно неожиданно, с черносливом. В этот рецепт мы включили рис, удалив чернослив, чтобы получился сытный суп 2-в-1. Но если вы хотите получить более аутентичный вкус, не используйте рис, а добавьте в суп 2 стакана чернослива без косточек за полчаса до окончания готовки.

- 2 ч. л. + 1 ст. л. растительного масла
- 6 куриных бедер, вымытых и высушенных
- 1 средняя луковица, порезанная кубиками

• 6 стаканов воды

• 500 г порея, тщательно промытого и порезанного кусочками в 1,5 см

• ½ стакана длиннозерного белого риса

• Соль и свежемолотый черный перец

1. Разогрейте 1 чайную ложку растительного масла в широкой кастрюле. Выложите 3 куриных бедра, кожей вниз, и обжаривайте 5 минут с двух сторон до золотисто-коричневого цвета. Переложите на большую тарелку. Слейте вытопившийся жир, протрите кастрюлю и добавьте еще одну чайную ложку масла. Обжарьте оставшиеся 3 куриных бедра.

2. Слейте вытопившийся жир, протрите кастрюлю и разогрейте оставшуюся столовую ложку масла. Выложите лук и жарьте до прозрачности, тщательно перемешивая, чтобы лук не подгорел, в течение 5 минут. Добавьте порей и жарьте еще 5 минут, часто помешивая.

3. Влейте воду, добавьте рис и курицу. Доведите суп до кипения, а затем уменьшите огонь и варите около 1 часа, пока мясо курицы не станет нежным. Рис станет мягким и почти растворится в супе.

4. Достаньте куски курицы из супа. При помощи шумовки удалите жир с поверхности супа. Очистите куски курицы от кожи и костей и порежьте маленькими кусочками, затем верните в суп. Приправьте суп солью и перцем.

**ПОЛУЧАЕТСЯ 8 ПОРЦИЙ**

***Суп королевы Виктории***

Название говорит само за себя. Этот суп был одним из любимых блюд королевы Виктории, и этот рецепт составлен по мотивам рецепта Чарльза Элмы Франкателли, главного повара королевы Виктории с 1841 по 1842 гг.

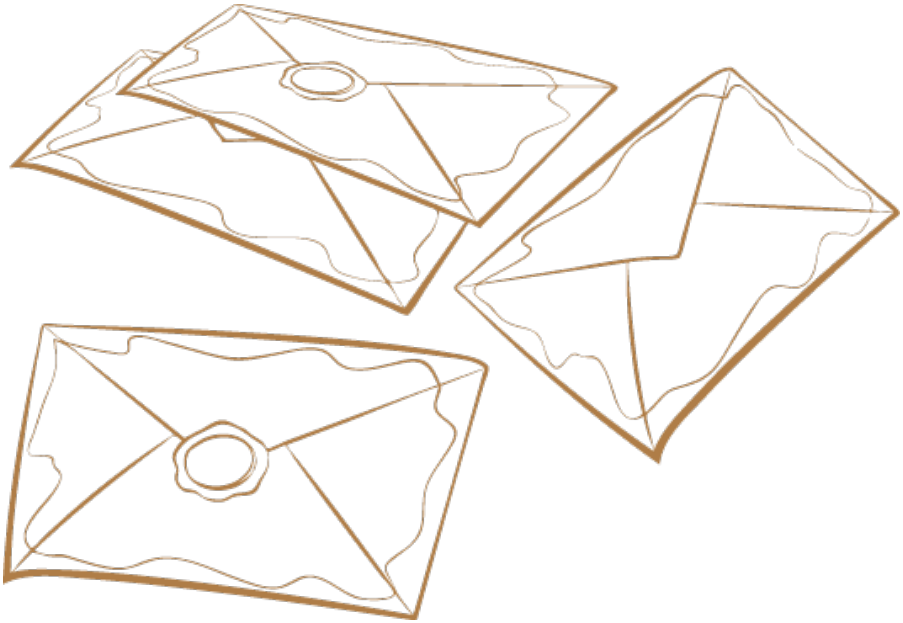
- 1 стакан воды
- ¼ стакана перловой крупы
- 6 стаканов куриного бульона
- 1 стакан жирных сливок
- Соль и белый перец по вкусу

1. В толстостенной кастрюле объемом 2 литра доведите до кипения воду, добавьте перловку и варите 5 минут. Слейте воду и промойте перловку холодной водой.

2. Вытрите кастрюлю. Влейте куриный бульон, выложите обратно перловку и доведите до кипения. Уменьшите огонь и варите суп в течение 75 минут.

3. Перелейте ⅔ супа в большую миску, оставив ⅓ супа в кастрюле. Постепенно пюрируйте суп, перелитый в миску, пока он не приобретет гладкую однородную консистенцию, а затем перелейте полученное пюре в кастрюлю. Добавьте жирные сливки, перемешайте и приправьте солью и белым перцем по вкусу.

**ПОЛУЧАЕТСЯ 6 ПОРЦИЙ**



# Жареные куриные ножки с приправами

Гарри с радостью приносит Сириусу куриные ножки – бедному Сириусу приходилось питаться крысами с тех пор, как он ударился в бега. Однако Гарри не слишком рад встрече с Сириусом. Он опасается, что Министерство магии, объявившее Сириуса коварным убийцей, выйдет на его след (**см. «Гарри Поттер и Кубок огня», глава 27**).

Куриные ножки – популярная еда, которую можно взять с собой, потому что они хороши и в холодном виде и их можно есть руками. По этому рецепту приготовить куриные ножки не составит особых хлопот.

- 500 г куриных ножек
- ¼ стакана оливкового масла
- ½ ч. л. соли
- ¼ ч. л. свежемолотого черного перца
- 1 ч. л. сушеного розмарина
- 2 зубчика мелко порезанного чеснока

1. Вымойте и обсушите куриные ножки.
2. Перемешайте растительное масло, соль, перец, розмарин и чеснок.
3. Обмажьте ножки получившейся смесью и выложите в 23-сантиметровую форму.
4. Жарьте по 10 минут с каждой стороны, до появления золотистой хрустящей корочки.

**ПОЛУЧАЕТСЯ 3 ПОРЦИИ**

# Корнуэльские пирожки

Нисколько не теряя самообладания под суровым взглядом матери, Рон спокойно рассказывал, как блефовал на экзамене по истории магии, а затем протянул руку и схватил корнуэльский пирожок. Это было в тот день, когда Гарри предстояло пройти заключительное испытание на Турнире Трех Волшебников (**см. «Гарри Поттер и Кубок огня», глава 31**).

Эти большие пирожки брали с собой на работу корнуэльские добытчики олова. Шахты были страшным местом, полным злых, голодных духов, которых называли гремлинами. Чтобы успокоить этих ужасных созданий, шахтеры разбрасывали по коридорам шахт кусочки пирожков (на которых, конечно, оседал мышьяк, впитавшийся в пальцы добытчиков). Эти большие пирожки заменяли собой полноценный обед, включая в себя целый набор продуктов. В буквальном смысле. Некоторые хозяйки клали овощи в один конец пирожка, мясо посередине, а в другой конец запечатывали что-нибудь из фруктов. Они также отпечатывали на тесте инициалы своих мужей, чтобы во время обеда каждый шахтер мог найти свой пирожок в большой печи, где раскладывали эти лакомства, чтобы сохранить их теплыми.

**Тесто для пирожков**

• 2 ½ стакана многоцелевой муки

• 1 ½ бруска охлажденного масла или маргарина, порезанного кубиками

• 1 ч. л. соли

• ½–¾ стакана ледяной воды

**Начинка**

• 230 г мякоти говядины из лопаточной части, мелко порезать (но не перемалывать на фарш)

• 1 картофелина, мелко порезанная

• 1 морковь, мелко порезанная
• 1 небольшя луковица, мелко порезанная
• Соль по вкусу
• Свежемолотый черный перец по вкусу

1. Просейте муку с солью в чашу кухонного комбайна и перемешайте. Добавьте к муке кусочки масла или маргарина. Перемешивайте, пока масса не приобретет вид желтой мучной крошки и не останется белых мучных примесей. Переложите массу в большую миску. Добавьте к мучной смеси ½ стакана воды и перемешайте силиконовой лопаткой, пока тесто не сделается липким. Добавьте еще по 1 столовой ложке воды, продолжая месить тесто, если тесто получилось суховатым (лучше влажное, чем сухое тесто). Разделите тесто на две половины, скатайте в два шара, заверните в пищевую пленку и оставьте в холодильнике не меньше, чем на 2 часа. Тесто может храниться в холодильнике 3 дня.

2. Перед тем как раскатать тесто, соедините в миске мясо, картофель, морковь, лук, соль и перец.

3. Предварительно разогрейте духовку до 220 ˚С. На присыпанной мукой поверхности раскатайте каждую половину теста в круг, толщиной 0,5 см. При помощи блюдца вырежьте 8 кругов размером 15 см. В центр каждого круга выложите ⅓ стакана начинки. Смочите края тестяных кругов водой. Сложите круг пополам и защипите края получившегося пирожка при помощи вилки. Сделайте прорези для выхода пара.

4. Переложите пирожки на противень и выпекайте 10 минут. Снизьте температуру в духовке до 190 ˚С и выпекайте около 1 часа до зарумянивания.

**ПОЛУЧАЕТСЯ 8 ПИРОЖКОВ**

# Хаггис

Как и следовало ожидать, именно Рон обнаружил, что на юбилее смерти Почти Безголового Ника, где собрались призраки, все-таки подавали угощения для собравшихся гостей. Но трое друзей быстро смекнули, что эта еда не подходит для людей. Среди «деликатесов», предложенных призракам, был и сгнивший хаггис, в котором кишели личинки мух (**см. «Гарри Поттер и Тайная комната», глава 8**).

Хаггис – это национальное шотландское блюдо, основную часть которого составляют потроха. Конечно, не всем нравится употреблять в пищу потроха и требуху, поэтому кому-то эта еда покажется отталкивающей. Представленный ниже рецепт не был опробован, так что предоставляем вам действовать на свой страх и риск.

- 1 баранье сердце
- 1 баранье легкое
- 1 баранья печень
- 2 стакана порезанного кусочками жира
- 1 стакан овсяной муки
- 1 стакан куриного бульона
- 1 луковица, мелко порезанная
- 1 ч. л. соли
- ½ ч. л. черного перца
- Искусственные оболочки для колбас

1. Налейте воду в большую кастрюлю и доведите до кипения. Мелко порежьте сердце, легкое и печень.

2. Смешайте рубленые потроха с жиром, овсяной мукой, бульоном, луком, солью и перцем и тщательно вымесите. Неплотно набейте оболочки получившимся фаршем и обвяжите концы бечевкой, чтобы вода не могла просочиться внутрь.

3. Выложите хаггис в кастрюлю и варите на медленном огне 3 часа, следя за процессом. Если вам покажется, что колбаски вот-

вот лопнут, проколите их иголкой.

**ПОЛУЧАЕТСЯ 6 ПОРЦИЙ**

# Колбасные роллы

На факультете Гриффиндор празднуют успех. Гарри только что прошел первое испытание на Турнире Трех Волшебников, и Фред с Джорджем притащили угощение из кухни в гостиную факультета Гриффиндор, собираясь устроить настоящий пир. Но когда Гарри по просьбе своих любопытных друзей открыл золотое яйцо, Невилл в ужасе выронил колбасный ролл. Он был уверен, что ужасный вопль, который донесся из яйца, – это крики жертвы, переживающей ужасные муки (**см. «Гарри Поттер и Кубок огня», глава 21**).

О колбасном ролле не так уж много можно рассказать, потому что это изобретение современности. Его можно увидеть на вечеринках и среди блюд фастфуда, но этот ролл сильно напоминает французский пирожок с мясной начинкой. Это смесь из фарша, запеченная в слоеном тесте.

- Приблизительно 500 г готового слоеного теста, разморозить
- Дижонская горчица, по желанию
- 500 г ваших любимых колбасок или сосисок
- 1 яйцо, взбитое с 1 ст. л. воды

1. Предварительно разогрейте духовку до 220 °C. Смажьте жиром и присыпьте мукой противень или выстелите его бумагой для выпечки.

2. Достаньте из упаковки листы слоеного теста и вырежьте 8–10 11-сантиметровых квадратов (все зависит от того, сколько у вас колбасок). Каждый квадрат теста смажьте горчицей, если используете. Положите по колбаске на край каждого квадрата и оберните тесто вокруг колбаски. Если колбаски длиннее, чем листы теста, концы колбасок будут торчать наружу, и это добавит блюду привлекательности.

3. Выложите роллы на противень швом вниз и смажьте взбитым яйцом. Сделайте три надреза на поверхности каждого ролла. Выпекайте 10 минут, затем разверните противень на 180 °,

уменьшите нагрев до 190 °С и запекайте еще 15 минут, пока тесто не сделается пышным, покрывшись золотистой корочкой.

**ПОЛУЧАЕТСЯ 8–10 РОЛЛОВ**

Для начинки вы можете не покупать готовые колбаски, а использовать говяжий фарш из рецепта «Домашние жареные колбаски с пряными травами».

# Черный пудинг

У Рона перехватило дыхание, когда Флер Делакур попросила буйабес. Он ответил, что это, конечно, хорошо, а сам вынужден был справиться у Гермионы, что это за штуковина. И решил, что лучше он остановится на старом добром черном пудинге **(см. «Гарри Поттер и Кубок огня», глава 16)**.

Вот все, что вам необходимо знать о черном пудинге:

1. Черный пудинг, также называемый кровяной колбасой, готовится из, гм, крови, смешанной с животным жиром, таким, как нутряное сало, а также с овсяной крупой, луком, солью и специями. Эта смесь помещается в колбасные оболочки и отваривается в кипятке.

2. Со времен окончания войны между Алой и Белой Розой в небольшом городке рядом с Манчестером проходит грандиозный фестиваль. У тех, кто участвует в Международном чемпионате по метанию черного пудинга, есть три попытки, чтобы бросить пудинг. Победит тот, кто собьет своим черным пудингом как можно больше йоркширских белых пудингов.

3. Ниже представлен рецепт черного пудинга. Поскольку вы, скорее всего, купите готовый пудинг, помните о том, что нарезать его нужно толстыми кружками и жарить очень аккуратно, поскольку этот продукт очень хрупкий. Этот рецепт не был проверен, поэтому вы будете готовить по нему на свой страх и риск! Если, конечно, сумеете достать кровь.

- 3 ½ стакана крови (свиной или бараньей)
- 1 ½ стакана рубленого сала
- 1 стакан цельного молока
- ⅔ стакана овсяной муки
- 3 луковицы, мелко порезанные
- 1 ст. л. соли
- ½ ч. л. кайенского перца
- 1 ч. л. базилика

• ¼ ч. л. мускатного ореха
• Оболочки для колбасок

1. Налейте воду в большую кастрюлю и доведите до кипения. В большой миске смешайте все ингредиенты для пудинга. Набейте колбасные оболочки фаршем и опустите в кастрюлю. Снова доведите воду до кипения, а затем снизьте нагрев и варите на медленном огне около 3 часов.

2. Достаньте колбаски из кастрюли и дайте остыть. Перед подачей нарежьте толстыми кружками и обжарьте с двух сторон.

# Пирог с курицей и ветчиной

Профессор Амбридж – настоящее олицетворение зла, и ей просто необходимо противостоять. Прямо у нее под носом Гарри тайно тренирует несколько друзей в группе Защиты от темных искусств, но затем начинает открыто бунтовать и дает интервью Рите Скитер, которое прочитает вся школа. Симус Финниган с удовольствием поедает восхитительный пирог с курицей, слушая рассказ Гарри об интервью с Ритой Скитер, и вскоре окончательно убедится, что Гарри вовсе не псих, когда прочтет интервью в «Придире» (**см. «Гарри Поттер и Орден Феникса», глава 26**).

Из курицы можно приготовить множество замечательных блюд, и один из способов подать ее – запечь куриное мясмо в пироге. Рецепт прост в приготовлении и невероятно вкусен.

## *Пирог с курицей и ветчиной, вариант 1, упрощенный*

- 1 курица-гриль весом 1300 г
- 900 г ветчины, одним большим куском или несколькими
- 3 стакана домашней куриной подливы
- 1 большая луковица, порезанная кубиками
- 1 ч. л. сушеного чабреца
- 1 стакан замороженного горошка
- 1 упаковка охлажденного теста (2 круга теста в упаковке)

1. Снимите мясо с цыпленка, кожу и кости выбросите. Порежьте ветчину на полоски в 1,5 см.

2. Вылейте куриную подливу в кастрюлю, добавьте порезанный лук и чабрец. Варите на медленном огне в течение 10 минут.

3. Установите решетку на среднем уровне в духовке и предварительно разогрейте духовку до 190 ˚С. Выложите горошек в миску. Шумовкой достаньте лук из куриной подливы и добавьте к горошку.

4. Выложите один из кругов теста в форму для выпекания размером 20–22 см и сделайте бортики. На тесто выложите мясо цыпленка, сверху разложите горошек с луком. Добавьте ветчину. Сверху накройте вторым кругом теста и защипите края. Сделайте 2–3 прорези в верхней части пирога для выхода пара. Поставьте пирог в духовку. Выпекайте 35–45 минут до появления золотисто-коричневой корочки.

**ПОЛУЧАЕТСЯ 6 ПОРЦИЙ**

### *Пирог с курицей и ветчиной, вариант 2*

- 1 тушка цыпленка весом 1300 г, порезанного на четвертинки
- 900 г ветчины, одним большим куском или несколькими кусками поменьше
- 1 большая луковица, порезанная кубиками
- 2 лавровых листа
- 1 ч. л. сушеного чабреца
- 3 ст. л. кукурузного крахмала
- ½ стакана холодной воды
- 1 стакан замороженного горошка
- 1 упаковка готового охлажденного теста (2 круга теста в упаковке)

1. Положите курицу, куски ветчины, лук, лавровые листы и чабрец в толстостенную кастрюлю, залейте водой, доведите до кипения и, уменьшив огонь, варите в течение 1½ часа.

2. Достаньте курицу и ветчину из кастрюли. Лавровые листы выбросите. Процедите бульон и сохраните. Переложите вареный лук в небольшую миску.

3. Когда курица остынет, снимите мясо с костей и порежьте маленькими кусочками. Порежьте ветчину полосками толщиной 1,5 см.

4. Вам понадобится 3 стакана куриного бульона. Если у вас получилось слишком много жидкости, перелейте ее обратно в кастрюлю и уваривайте до получения всего 3 стаканов. Доведите 3 стакана бульона до кипения, а затем снизьте огонь. Растворите кукурузный крахмал в холодной воде, а затем добавьте полученную смесь в бульон и перемешайте до загустения.

5. Установите решетку на среднем уровне в духовке и разогрейте духовку до 190 °C. Выложите один из кругов теста в форму размером 20–22 см и распределите тесто по дну и боками формы. Выложите на тесто мясо цыпленка, а сверху разложите горошек и вареный лук. Добавьте ветчину. Накройте вторым

кругом теста и защипите края. Сделайте 2–3 прорези для выхода пара. Поставьте пирог в духовку. Выпекайте 35–45 минут до появления золотисто-коричневой корочки.

**ПОЛУЧАЕТСЯ 6 ПОРЦИЙ**

# Глава 8
# Десерты и закуски в школе

Британцы – настоящие сладкоежки. Они настолько любили сладкое, что в давние времена, когда люди еще не следили за гигиеной так, как сейчас, их зубы быстро портились и выпадали. Вам было бы неприятно увидеть их улыбки. Однако ирония заключается в том, что у крестьян зубы были здоровее, чем у богатого сословия, потому что у них попросту не хватало денег на сладости.

«Пудинг» – это английское слово для десерта, а «королем пудингов» был Георг I. Его называли «Джорджи-Порджи-Пудинг-и-Пирог». Он настаивал, чтобы на Рождество ему непременно подавали роскошный пудинг, но Оливер Кромвель не разрешил выполнять его приказ, потому что, во-первых, это было непозволительной роскошью (особенно для того, кто пытается избавиться от лишнего веса), а во-вторых, этот пудинг напоминал о кельтских языческих обычаях: пылающий пудинг олицетворял пламя костров, которые разжигали друиды в день зимнего солнцестояния, чтобы помочь солнцу набрать свою силу.

Вот несколько сладостей с необычными названиями, которые они ели:

• Фрументи – пудинг из сваренных в молоке и подслащенных зерен пшеницы. Этот пудинг подавали на свадебном пиру у короля Генриха IV (не путайте с королем, у которого было шесть жен, это был Генрих VIII).

• Фламмери – блюдо из овсяной муки, которое постепенно эволюционировало и превратилось в желе со сливками или молотым миндалем по типу бланманже.

• Джанкет – подслащенный творог.

Ни одно из этих блюд не упоминается в книгах о Гарри Поттере, это всего лишь любопытная информация для расширения кругозора.

Конечно, британцы с давних времен готовили и яблочные пироги, и кустарды. Поэтому неудивительно, что в приготовлении десертов в Хогвартсе следовали английским традициям и все угощения были сладкими, аппетитными и очень калорийными. Счастливчики студенты получали великолепные лакомства на золотых тарелках. По этим рецептам приятно готовить, еще приятнее их есть, и многие из них можно сделать заранее перед каким-нибудь важным событием.

# Лимонные капли

Гарри обладал удивительной способностью постоянно оказываться не в том месте и не в то время, и даже профессор Снейп был вынужден это признать. Но когда на очередного студента было совершено нападение, а на месте преступления снова оказался Гарри, профессор Макгонагалл решила, что с нее хватит и настало время вмешаться профессору Дамблдору. Паролем для прохода в его апартаменты были слова «лимонная капля», что совсем неудивительно, потому что еще в книге «Гарри Поттер и Философский камень» он признался профессору Макгонагалл, что обожает эту сладость маглов (**см. «Гарри Поттер и Тайная комната», глава 11**).

Лимонные капли, как вы, конечно, догадались, – это конфеты со вкусом лимона. Они похожи на лимонные леденцы, более кислую конфету, но при изготовлении лимонных капель используется лимонный экстракт, а не лимонная кислота. В Англии есть популярная сладость под названием лимонный шербет, это леденец со вкусом лимона, с порошком шербета внутри, но для его приготовления необходимо специальное оборудование.

- ¼ стакана воды
- 1 стакан сахара
- ½ стакана светлого кукурузного сиропа
- ¼ ч. л. винного камня или лимонного сока
- 1 ч. л. лимонного экстракта

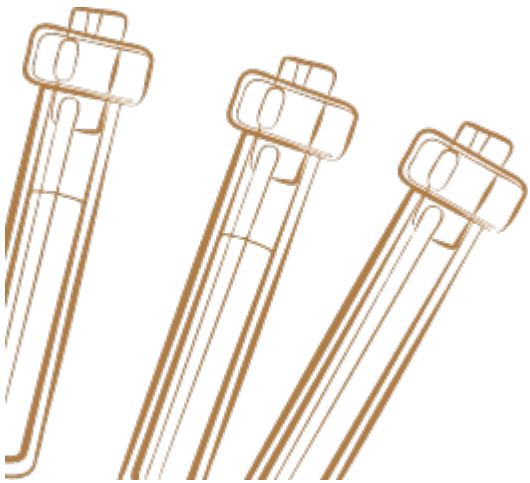
1. Выстелите два противня бумагой для выпечки и отставьте в сторону. В небольшой кастрюле смешайте воду с сахаром, кукурузным сиропом и винным камнем. Нагревайте на среднем огне, непрерывно помешивая, пока сахар не растворится, а смесь не начнет закипать. Промокните стенки кастрюли кисточкой для выпечки, смоченной в горячей воде, чтобы на стенках не осталось кристаллов сахара. Прикрепите к стенке кастрюли термометр для

конфет и продолжайте варить на среднем огне, время от времени помешивая, пока термометр не покажет температуру 150 °С.

2. Снимите кастрюлю с огня. Добавьте лимонный экстракт. Когда кипение прекратится, возьмите чайную ложку, смажьте растительным маслом и, зачерпывая сироп из кастрюли, выливайте на подготовленные противни.

3. Для последующего хранения заверните конфеты в листы бумаги для выпечки, однако конфеты не должны соприкасаться друг с другом, иначе они слипнутся.

**ПОЛУЧАЕТСЯ ОКОЛО 40 КОНФЕТ**



# Мятные конфеты

Гарри не понимает, почему на его первом пиру в Хогвартсе жаркое и отбивные подают вместе с мятными конфетами. Однако, если подумать, в этом есть смысл. Возможно, эти конфеты подавали специально для того, чтобы освежить дыхание после трапезы (**см. «Гарри Поттер и Философский камень», глава 7**).

Мятные конфеты относятся к типу тягучих конфет в прямом смысле слова, и вы убедитесь в этом, прочитав рецепт. Традиционные мятные конфеты разукрашивались черно-белыми полосками, но в домашних условиях их окрашивают в один цвет. Если вы готовите конфеты с другом, увеличьте количество ингредиентов вдвое, разделите горячие конфеты и покрасьте в разные цвета. Когда конфета застынет, каждый из вас может растянуть и скрутить массу своего цвета.

- ⅓ стакана воды
- 1 стакан сахара
- ¼ ч. л. винного камня или лимонного сока
- ¼ ч. л. мятного экстракта
- Несколько капель зеленого пищевого красителя или любого другого цвета по желанию

1. Взбрызните маслом форму для выпекания диаметром 20 см и отставьте в сторону. В кастрюле среднего размера смешайте воду с сахаром и винным камнем и нагревайте на среднем огне, непрерывно помешивая, пока сахар не растворится, а вода не начнет закипать. Если на стенках кастрюли осядут кристаллы сахара, смахните их кисточкой для выпечки, смоченной в горячей воде.

2. Прикрепите к стенке кастрюли термометр для конфет. Снизьте огонь до среднего и продолжайте готовить, время от времени помешивая, пока температура не достигнет 127 °C. Снимите кастрюлю с огня. Добавьте мятный экстракт и пищевой

краситель и тщательно перемешайте.

3. Вылейте сироп в форму и дайте ему остыть в течение нескольких минут. Наденьте чистые резиновые перчатки и сбрызните их кухонным спреем. Потрите ладони, чтобы масло равномерно распределилось по перчаткам. Если вы в состоянии вытерпеть жар, то можете не надевать перчатки, а просто смазать руки растительным маслом.

4. Возьмите немного горячей конфетной массы и начинайте растягивать ее, формируя жгут. Поначалу вам придется нелегко, потому что конфетная масса будет похожа на жидковатую каплю, раскисающую у вас в ладонях. Но в конце концов она застынет, и ее будет легче растягивать. Сложите конфетный жгут пополам и еще раз пополам и снова продолжайте растягивать. Повторяйте, и повторяйте, и повторяйте процесс. В результате растягивания и скручивания конфета постепенно приобретет матовый оттенок и перламутровый блеск, приятный для глаз. Когда конфета станет слишком жесткой для дальнейшего растягивания и перекручивания, разрежьте получившийся жгут на кусочки толщиной 2 см и выложите на пергамент. Конфеты будут выглядеть как крохотные подушечки. Не позволяйте им соприкасаться друг с другом, обернув каждую конфету в отдельный кусок пергамента или пищевой пленки. Переложите в герметичный контейнер. Через 2–3 дня мятные леденцы начнут засахариваться.

**ПОЛУЧАЕТСЯ 20 КОНФЕТ**

Ешьте эти конфеты с осторожностью. От них у вас могут склеиться челюсти!

# Классические и оригинальные сорта мороженого

Богатый выбор десертов на первом пиру Гарри в Хогвартсе – настоящая мечта любого ребенка (или взрослого, если этот взрослый – сладкоежка). Пирожки, пирожные, тарты и, конечно, мороженое самых разнообразных вкусов – что может быть лучше! Для того чтобы описать все эти многочисленные сорта мороженого, понадобится отдельная поваренная книга, поэтому здесь мы познакомим вас лишь с некоторыми оригинальными, а также популярными сортами английского мороженого (**см. «Гарри Поттер и Философский камень», глава 7**).

## *Классическое ванильное мороженое*

Поначалу европейцы использовали ваниль для того, чтобы придать аромат шоколаду и табаку, но в наши дни ваниль добавляют и во многие другие продукты. Основной сорт мороженого – ванильное, и оно может использоваться в качестве основы для других сортов. Читайте примечание после рецепта для того, чтобы узнать, какое мороженое можно еще приготовить, или же подключите воображение и придумайте свои собственные варианты.

- 2 стакана жирных сливок
- 2 стакана цельного молока
- 1 стакан сахара
- 5 больших яичных желтков
- 1 ст. л. ванильного экстракта

1. В кастрюле среднего размера соедините сливки, молоко и сахар и нагревайте на среднем огне, непрерывно помешивая, но не доводите до кипения. Темперируйте яичные желтки, аккуратно влив 1 стакан горячей молочной смеси в яичные желтки, не переставая тщательно перемешивать. Перелейте

темперированные желтки обратно в кастрюлю, перемешайте и нагревайте, пока смесь слегка не загустеет, но не дайте ей закипеть. Снимите с огня.

2. Процедите получившийся кустард через сито и добавьте ванильный экстракт. Накройте поверхность пищевой пленкой, чтобы не допустить образования пенки и дайте остыть до комнатной температуры. Затем остудите в холодильнике в течение 6 часов или оставьте на ночь. Готовьте в мороженице, следуя инструкции.

**ПОЛУЧАЕТСЯ 5 ПОРЦИЙ**

Это мороженое – отличная основа для приготовления других сортов, потому что вы можете добавить в него все, что пожелаете. За 2 минуты до окончания приготовления, добавьте 1 стакан шоколадной стружки, или мелко порезанные кусочки ирисок, или измельченный молочный шоколад, или рубленые жареные орехи, или смесь из орехов и шоколада и т. д. Вы можете заменить ванильный экстракт ½ чайной ложки мятного экстракта и добавить 1 стакан шоколадной стружки для приготовления мятно-шоколадного мороженого или добавить 1 столовую ложку растворимого кофе в кастрюлю в шаге 1 для приготовления кофейного мороженого. Количество вариантов зависит лишь от вашего воображения.

## *Чайное мороженое*

Люди часто думают, что чайное мороженое родом из Азии и в него добавляют зеленый чай, но, по правде говоря, в традиционных английских поваренных книгах в разделе рецептов мороженого непременно присутствует этот сорт.

- 2 стакана цельного молока
- 10 пакетиков черного чая
- 2 ст. л. чистого растворимого чая без сахара
- 2 стакана жирных сливок
- 1 стакан сахара
- 5 больших яичных желтков

1. В кастрюле на среднем огне нагрейте молоко, но не доводите до кипения. Снимите с огня, добавьте чайные пакетики и растворимый чай и заваривайте 10 минут. Вытащите чайные пакетики и выбросите. Добавьте сливки и сахар и верните кастрюлю на плиту.

2. Нагревайте на среднем огне, непрерывно помешивая, не давая закипеть. Темперируйте яичные желтки, аккуратно влив 1 чашку горячей молочной смеси в желтки, непрерывно помешивая. Вылейте темперированные желтки обратно в кастрюлю, не переставая помешивать, и нагревайте, пока смесь слегка не загустеет, но не давайте закипать. Снимите с огня.

3. Процедите получившийся кустард через сито. Накройте пищевой пленкой, чтобы не допустить образования пенки, и дайте остыть до комнатной температуры. Затем остудите в холодильнике в течение 6 часов или оставьте на ночь. Готовьте в мороженице, следуя инструкции.

**ПОЛУЧАЕТСЯ ОКОЛО 5 ПОРЦИЙ**

## *Хлебное мороженое*

Не представляете, что можно сделать с хлебом, который уже начинает черстветь? Не выбрасывайте его, а лучше используйте в следующем рецепте мороженого. Звучит немного странно, но в британских поваренных книгах часто встречается этот рецепт, а впервые он появился еще в 1772 году.

- Примерно 4 ломтика хлеба с корицей
- 2 стакана жирных сливок
- 1 стакан прессованного коричневого сахара
- 5 крупных яичных желтков
- ¾ ч. л. ромового экстракта

1. Выложите куски хлеба в чашу кухонного комбайна и перемелите в крошку. Отмерьте ½ стакана, разложите на противне и запекайте до появления коричневой корочки, но не допускайте подгорания. Дайте остыть до комнатной температуры.

2. Смешайте в кастрюле сливки, молоко и коричневый сахар

и нагревайте на среднем огне, непрерывно помешивая, пока смесь не станет очень горячей, но не допускайте закипания. Темперируйте яичные желтки, аккуратно влив 1 стакан горячей молочной смеси в желтки, тщательно перемешивая. Перелейте темперированные желтки обратно в кастрюлю и, не переставая помешивать, варите, пока смесь слегка не загустеет, но не допускайте закипания. Снимите с огня.

3. Процедите получившийся кустард через сито и добавьте ромовый экстракт. Накройте поверхность пищевой пленкой, чтобы не допустить образования пенки, и дайте остыть до комнатной температуры. Остудите в холодильнике около 6часов или оставьте на ночь. Готовьте в мороженице, следуя инструкции. За 2 минуты до готовности добавьте хлебные крошки, а затем переложите в герметичный контейнер и уберите в морозилку.

**ПОЛУЧАЕТСЯ ОКОЛО 5–6 ПОРЦИЙ**

Не используйте для этого рецепта цельнозерновой хлеб, он тоже черный, но именно этот хлеб придает мороженому неприятную шершавость.

## *Мороженое «Яблочный крамбл»*

Яблочный крамбл – популярный десерт, а если вы собираетесь подавать его с мороженым, то почему бы не приготовить два в одном? Это один из самых вкусных сортов мороженого, которое вы когда-либо пробовали.

**Яблочная начинка**

• ¼ бруска (2 ст. л.) масла

• 1 кисло-сладкое яблоко (например, гренни смит), очищенное от кожуры и сердцевины и порезанное на кусочки размером в 1 см

• 2 ст. л. коричневого сахара

• 1 сладкое яблоко, например гала, очищенное от кожуры и сердцевины, и порезанное на кусочки размером в 1 см

• ¼ ч. л. корицы

**Топпинг для крамбла**

• ½ стакана многоцелевой муки
• 2 ст. л. коричневого сахара
• 2 ст. л. сахара
• ½ ч. л. корицы
• ⅛ ч. л. молотого мускатного ореха
• ½ бруска (4 ст. л.) масла, охлажденного и порезанного маленькими кусочками

**Мороженое**
• 1 ½ стакана жирных сливок
• 1 ½ стакана цельного молока
• ⅔ стакана сахара
• 3 крупных яичных желтка
• 2 ч. л. ванильного экстракта

1. Для приготовления яблочной начинки разогрейте масло в сковороде и выложите яблоки, коричневый сахар и корицу. Жарьте на среднем огне, непрерывно перемешивая, пока яблоки не размягчатся и не приобретут коричневатый карамельный оттенок, примерно 10 минут. Снимите с огня, дайте остыть до комнатной температуры, а затем остудите в холодильнике.

2. Для приготовления крамбла предварительно разогрейте духовку до 180 °C. Перемешайте муку с сахаром, корицей и мускатным орехом. Пальцами втирайте в мучную смесь масло, пока смесь не станет напоминать влажный песок. Выложите массу на противень и выпекайте 15–20 минут до образования хрустящей золотистой корочки. Дайте остыть до комнатной температуры, затем остудите в холодильнике, не накрывая, чтобы масса не размягчилась.

3. Для приготовления мороженого перемешайте в кастрюле сливки, молоко и сахар и нагревайте на среднем огне, непрерывно помешивая, но не допускайте закипания. Темперируйте яичные желтки, аккуратно влив ½ стакана горячей молочной смеси в желтки, не переставая помешивать. Вылейте темперированные желтки обратно в кастрюлю, продолжая помешивать, и нагревайте, пока смесь слегка не загустеет, но не допускайте закипания. Снимите с огня.

4. Процедите кустард сквозь сито и добавьте ванильный экстракт. Накройте пищевой пленкой, чтобы не допустить образования пенки, и дайте остыть до комнатной температуры. Остудите в холодильнике в течение 6 часов или оставьте на ночь. Приготовьте в мороженице, следуя инструкции. За 2 минуты до готовности добавьте яблоки и крамбл, а затем переложите в герметичный контейнер и уберите в морозилку.

**ПОЛУЧАЕТСЯ ОКОЛО 6 ПОРЦИЙ**

## *Мороженое со сладким фаршем*

Это отличный способ использовать такую начинку для сладких пирожков, и если вы не хотите возиться с приготовлением мороженого, просто размягчите 500–600 г покупного ванильного мороженого, вмешайте в него начинку и снова заморозьте.

- 1 ½ стакана жирных сливок
- 1 ½ стакана цельного молока
- ⅔ стакана сахара
- 3 крупных яичных желтка
- 2 ч. л. ванильного экстракта
- 1 стакан начинки для сладких пирожков

1. Перемешайте в кастрюле сливки, молоко и сахар и нагревайте на среднем огне, непрерывно помешивая, пока смесь не станет очень горячей, но не доводите до кипения. Темперируйте яичные желтки, аккуратно влив ½ стакана горячей молочной смеси в желтки, не переставая помешивать. Перелейте темперированные желтки обратно в кастрюлю, не переставая помешивать, и варите, пока смесь слегка не загустеет, но не допускайте закипания. Снимите с огня.

2. Процедите получившийся кустард через сито и добавьте ванильный экстракт. Накройте поверхность пищевой пленкой, чтобы не допустить образования пенки, и дайте остыть до комнатной температуры. Остудите в холодильнике около 6 часов или оставьте на ночь. Переложите в мороженицу и готовьте, следуя инструкции. Прежде чем переложить мороженое в герметичный контейнер, добавьте в него фарш для сладких пирожков, а затем уже уберите в холодильник.

**ПОЛУЧАЕТСЯ 5 ПОРЦИЙ**

## *Мороженое с рождественским пудингом*

Это на удивление удачный рецепт. Вместо того чтобы раскрошить пудинг и добавить в мороженое, как рекомендуют многие рецепты, мы предлагаем имитировать вкус знаменитого пудинга, добавив в мороженое некоторые ингредиенты, используемые для приготовления пудинга.

- 1 ½ стакана жирных сливок
- 1 ½ стакана цельного молока
- ¾ стакана прессованного коричневого сахара
- 2 палочки корицы
- 10 бутонов гвоздики
- 10 горошин душистого перца
- 3 крупных яичных желтка
- ¾ ч. л. ромового экстракта
- ¼ стакана темного изюма
- ¼ стакана светлого изюма
- ¼ стакана сушеной черной смородины или клюквы
- ½ стакана рубленого жареного миндаля

1. Перемешайте в кастрюле сливки, молоко, коричневый сахар, палочки корицы, гвоздику и душистый перец и готовьте на среднем огне, непрерывно помешивая, пока смесь не нагреется, но не доводите до кипения. Темперируйте яичные желтки, аккуратно влив ½ стакана горячей молочной смеси в яичные желтки, не переставая помешивать. Перелейте темперированные желтки обратно в кастрюлю, постоянно помешивая, и варите, пока смесь слегка не загустеет, но не допускайте закипания. Снимите с огня и добавьте ромовый экстракт.

2. Процедите кустард через сито. Накройте поверхность пищевой пленкой, чтобы не допустить образования пенки, и дайте остыть до комнатной температуры. Остудите в холодильнике в течение 6 часов или оставьте на ночь.

3. Готовьте мороженое в мороженице, следуя инструкции. Добавьте сушеные фрукты и миндаль за 2 минуты до готовности, а затем выложите мороженое в герметичный контейнер и уберите

в морозилку.

**ПОЛУЧАЕТСЯ ОКОЛО 5 ПОРЦИЙ**

# Трайфл с шоколадным кустардом и карамельной корочкой

Стоит Хагриду дружески похлопать кого-то по спине, результат всегда оказывается печальным, поскольку это похлопывание сбивает человека с ног. Поэтому, когда Хагрид демонстрирует Гарри и Рону свою благодарность за то, что они вызволили его из Азкабана, он просто толкает их в тарелки с трайфлом (**см. «Гарри Поттер и Тайная комната», глава 18**).

Хотя классический трайфл – это что-то вроде пирога, выложенного на дно формы, смоченной вином, и покрытого слоями кустарда, фруктов или взбитых сливок, этот трайфл так часто появляется в книгах о Гарри Поттере, что вам просто необходимо познакомиться с его шоколадной версией. Подойдет любой шоколад!

• Шоколадный пирог из рецепта пирога, испеченного на день рождения Гарри. Испечь и дать остыть.
• Шоколадная глазурь из рецепта шоколадных эклеров, приготовленная с 1 ч. л. растворимого кофе
• 1 стакан жирных сливок
• Шоколадный кондитерский крем из рецепта шоколадных эклеров, приготовленный и охлажденный
• ¼ стакана сахарной пудры
• 1 ч. л. ванильного экстракта
• 1 стакан кусочков ирисок

1. Выложить один слой пирога на дно круглого 22-сантиметрового сервировочного блюда, желательно из стекла, глубиной примерно 6 см. Во время работы можете полакомиться вторым слоем пирога.

2. Вылейте глазурь поверх выложенного в форму слоя пирога и разровняйте по поверхности. Дайте застыть (вы можете убрать его в холодильник на несколько минут, чтобы ускорить процесс), а затем выложите кондитерский крем поверх слоя глазури и тоже

разровняйте по поверхности. Накройте пищевой пленкой и уберите в холодильник, чтобы охладить, где трайфл может храниться до 2 дней.

3. Перед подачей перемешайте жирные сливки, сахар и ванильный экстракт в большой миске и взбейте до появления мягких пиков. Снимите пищевую пленку и размажьте или выдавите при помощи кондитерского мешка взбитые сливки поверх шоколадного кондитерского крема. Посыпьте сверху кусочками ирисок и подавайте.

**ПОЛУЧАЕТСЯ 8–10 ПОРЦИЙ**

Вы можете упростить рецепт, воспользовавшись смесью для приготовления шоколадных пирогов и растворимого шоколадного пудинга. Конечно, это будет уже не тот вкус, но выглядеть ваш трайфл будет впечатляюще. И если вы все еще ребенок или чувствуете себя им в душе, – вам понравится.

# Пончики с джемом

Испытания закончились. Таинственный монстр, нападавший на героев, был повержен, конечно же, Гарри Поттером. И доброе имя Гарри, а заодно и Хагрида, было восстановлено. Пир, устроенный в честь Гарри, был одним из самых грандиозных в его жизни. Пока Рон с аппетитом поглощал пончики с джемом, профессор Дамблдор объявил о том, что Локхарт навсегда уходит из Хогвартса, и Гарри был просто на седьмом небе от счастья (**см. «Гарри Поттер и Тайная комната», глава 18**).

Как думаете, словосочетание «масляные пирожки» звучит аппетитно? Именно так их назвали голландские переселенцы, когда впервые увидели эти маленькие жареные пирожки в Америке. В Англии, когда большинство людей празднуют Масленицу, жители города Балдока (в 30 милях севернее Лондона) отмечают свою собственную версию этого праздника – День пончика. В Англии популярен пончик без дырки, с начинкой из джема.

- ½ стакана теплой воды
- 4 ½ ч. л. (2 пакетика) сухих дрожжей
- 1 ст. л. сахара
- 1 брусок (8 ст. л.) масла
- 1 стакан цельного молока
- 2 крупных яйца
- 5 стаканов многоцелевой муки
- ⅔ стакана сахара
- 1 ½ ч. л. соли
- 4 стакана арахисового масла (см. примечание после рецепта)
- Малиновый джем для начинки (потребуется кондитерский мешок с металлическим наконечником)
- Сахарная пудра для посыпки

1. Налейте в миску воду, добавьте дрожжи и 1 столовую

ложку сахара, перемешайте и дайте постоять, пока дрожжи не растворятся и смесь не разбухнет. Нагрейте масло с молоком в микроволновке или в небольшой кастрюле на маленьком огне до растворения масла. Вмешайте яйца в молочную смесь.

2. Взбейте в блендере муку, сахар и соль. Смешайте молочную и дрожжевую смеси и вылейте эту массу в мучную смесь. При помощи насадки для теста вымесите тесто в миксере на минимальной скорости в течение 10 минут; через несколько минут после замешивания тесто должно начать отставать от стенок миски. Если тесто слишком липкое, добавьте еще ¼ стакана муки. Вытащите тесто и месите его вручную еще 30 секунд на присыпанной мукой рабочей поверхности. Вы также можете месить его в миске. Переложите тесто в смазанную растительным маслом миску и переверните его, чтобы масло равномерно распределилось по всей поверхности теста. Накройте пищевой пленкой и оставьте подходить в теплом месте без сквозняков на 1½–2 часа, пока тесто не увеличится вдвое.

3. Достаньте тесто из миски и на присыпанной мукой поверхности раскатайте в пласт толщиной в 1,5 см. Вырежьте круги при помощи 7-сантиметровой формочки для печенья. Вырежьте еще несколько 7-сантиметровых кругов из остатков теста. Выложите получившиеся круги на присыпанный мукой пергамент и оставьте подходить 1½–2 часа, пока тесто не увеличится вдвое.

4. Выстелите два или три противня четырьмя слоями бумажных полотенец. К кастрюле объемом 4 литра прицепите термометр для конфет и налейте на дно арахисовое масло. Разогревайте масло на среднем огне, пока термометр не покажет температуру 180 °C (или кусочек хлеба, помещенный в масло, мгновенно зашипел, но не покрылся тут же коричневой корочкой).

5. Аккуратно выложите в разогретое масло 3–4 пончика. Жарьте до появления золотистой корочки, около 1–1½ минуты, с каждой стороны. Перед обжаркой каждой новой партии следите, чтобы температура была 180 °C. Перекладывайте пончики при помощи шумовки на противни, выстеленные бумажными полотенцами. Повторяйте процесс, пока не будут обжарены все пончики.

6. Щедро посыпьте сахарной пудрой теплые пончики. Когда пончики остынут, наполните джемом кондитерский мешок с металлическим наконечником. Проткните наконечником пончик и выдавите внутрь небольшое количество джема.

**ПОЛУЧАЕТСЯ ОКОЛО 18 ПОНЧИКОВ**

Если вы планируете часто готовить эти пончики, стоит

приобрести специальный шприц-инжектор. Втыкайте иглу этого инжектора в боковую часть пончика, и отверстие получится практически незаметным.

# Яблочный пирог

Гарри в ярости. Он только что сорвался на профессора Амбридж, и, войдя в Большой зал, чтобы поужинать, услышал, что все только об этом и говорят. Ему кусок в горло не лезет, и Гарри сердито спрашивает, почему больше никто не верит Дамблдору. Гермиона рассержена не меньше Гарри, но она сочувствует другу и предлагает уйти из Большого зала, и голодный Рон с грустью оставляет недоеденный яблочный пирог (**см. «Гарри Поттер и Орден Феникса», глава 13**).

Яблочный пирог в Англии всегда был любимым десертом, и во времена правления королевы Елизаветы драматург Роберт Грин делал дамам комплименты, сравнивая их дыхание с запахом яблочного пирога. Только не пытайтесь сделать такой комплимент вашей девушке. Если вы скажете: «Твое дыхание напоминает мне аромат яблочного пирога», она, скорее всего, убежит от вас в противоположном направлении.

**Тесто для пирога**

• 2 ½ стакана многоцелевой муки
• 3 ст. л. сахара
• ½ ч. л. соли
• 2 ½ бруска (20 ст. л.) холодного масла, порезанного кусочками
• ½ стакана ледяной воды

**Начинка**

• 8 яблок сорта гренни смит, очищенных от кожуры и сердцевины и порезанных кубиками
• Сок и тертая цедра 1 лимона
• ¾ стакана сахара
• 1 ч. л. молотой корицы
• ¼ ч. л. молотого мускатного ореха
• 1 яйцо, слегка взбитое, для смазывания пирога

• Сахар, для посыпки

1. Для теста насыпьте в чашу кухонного комбайна муку, сахар и соль и тщательно перемешайте. Добавьте к муке кусочки масла. Перемешивайте, пока смесь не приобретет вид грубой желтой мучной крошки, без белых мучных примесей. Переложите получившуюся массу в большую миску. Добавьте ½ стакана воды и перемешивайте силиконовой лопаткой до образования липкого теста. Добавьте еще воды (по 1 столовой ложке за раз), если тесто суховато (лучше влажное, чем слишком сухое тесто). Разделите тесто на две половины, скатайте в шары, заверните в пищевую пленку и уберите в холодильник на 2 часа. Тесто может храниться в холодильнике до 3 дней.

2. Чтобы собрать, а затем выпечь пирог, установите решетку на нижний уровень в духовке и поставьте на решетку противень. Предварительно разогрейте духовку до 180 °C.

3. Достаньте из холодильника один шар теста и раскатайте на присыпанной мукой поверхности в круг диаметром 30 см. Смахните с теста излишки муки при помощи кисточки для выпечки, сложите круг в четыре раза и выложите в 22-сантиметровую форму для выпечки. Разверните тесто обратно в круг, обрежьте свисающие с краев формы концы. Поставьте форму в холодильник, пока будете готовить начинку.

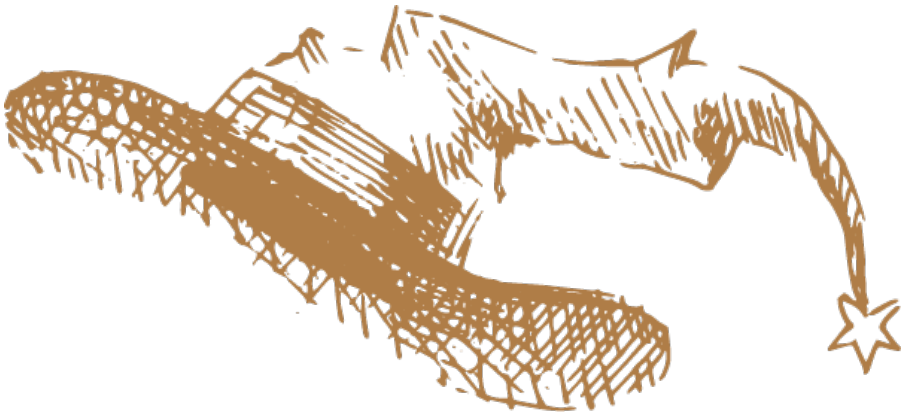
4. Смешайте все ингредиенты для начинки и выложите на подготовленное тесто.

5. Достаньте из холодильника вторую половину теста и раскатайте на присыпанной мукой поверхности в 25-сантиметровый круг. Выложите круг в форму поверх яблочной начинки. Запечатайте края теста и прижмите их вилкой или защипите пальцами. При желании можно вырезать фигуры в форме листочков из обрезков теста и прикрепить их к поверхности пирога, слегка смочив водой.

6. При помощи кисточки для выпечки смажьте яйцом пирог. Сделайте несколько надрезов для выхода пара. Щедро посыпьте пирог сахаром. Поставьте пирог в духовку на середину противня. (Весь выделяющийся из пирога сок останется на противне и не начнет дымиться в духовке). Выпекайте пирог в течение 1½–2 часов или пока из пирога не начнет выделяться сок, а сверху образуется золотистая корочка.

Чтобы тесто не получилось сырым, а начинка жидковатой, выложите все ингредиенты для начинки в кастрюлю и доведите до кипения. Снизьте огонь и томите 20 минут, пока яблоки не размягчатся и не дадут сок. Слейте сок и дайте начинке остыть до

комнатной температуры. Возможно, вам стоит сократить время выпекания на полчаса.



# Тарт с патокой

Рон и Гермиона снова ссорятся. Гермиона в ярости, потому что Рон не может извиниться за то, что оскорбил Почти Безголового Ника, – его рот, как всегда, набит едой. Гарри не вмешивается. Он наслаждается трапезой, смакуя свой любимый тарт с патокой (**см. «Гарри Поттер и Орден Феникса», глава 11**).

Тарт с патокой обожает не только Гарри Поттер, это любимый десерт англичан. Если вы любите пирог с орехами пекан, то, скорее всего, вам понравится и похожая вязкая текстура и чрезмерная сладость тарта с патокой. Для того чтобы сделать этот десерт по-настоящему шикарным, подавайте тарт теплым с шариком ванильного мороженого. Он также вкусен с теплым кустардом.

**Тесто для тарта**

• 2 ½ стакана многоцелевой муки
• 1 стакан сахарной пудры
• ½ ч. л. соли
• 2 крупных яичных желтка, охлажденных
• 2 бруска (16 ст. л.) охлажденного масла, порезанного кусочками
• ⅓ стакана холодных жирных сливок
• 1 ч. л. ванильного экстракта

**Начинка**

• 1 стакан золотого сиропа, или светлой патоки, или кукурузного сиропа
• 2 ¼ стакана свежих хлебных крошек
• Тертая цедра и сок 1 лимона
• 1 яйцо, взбитое с 1 ст. л. воды, для смазывания теста

1. Для приготовления теста, поместите в чашу кухонного комбайна муку, сахарную пудру и соль и перемешайте. Выложите

на муку кусочки охлажденного масла. Взбивайте, пока смесь не станет напоминать грубую желтую крошку, без белых мучных примесей. Переложите получившуюся смесь в большую миску. Взбейте яичные желтки со сливками и ванилью и вылейте в масляно-мучную смесь. Перемешивайте лопаткой, до получения липкого теста. Если тесто суховато, добавьте немного жирных сливок (по 1 столовой ложке за раз). Лучше, если тесто будет влажным, чем слишком сухим. Разделите тесто пополам, скатайте каждую половину в шар, заверните в пищевую пленку и охладите в холодильнике не меньше 2 часов. Тесто может храниться в холодильнике до 3 дней.

2. Перед тем как раскатывать тесто, подготовьте начинку. Нагрейте золотой сироп в кастрюле, пока он не станет жидковатым, или поставьте в микроволновку на 1 минуту. Соедините золотой сироп, хлебные крошки, лимонную цедру и лимонный сок в большой миске и тщательно перемешайте.

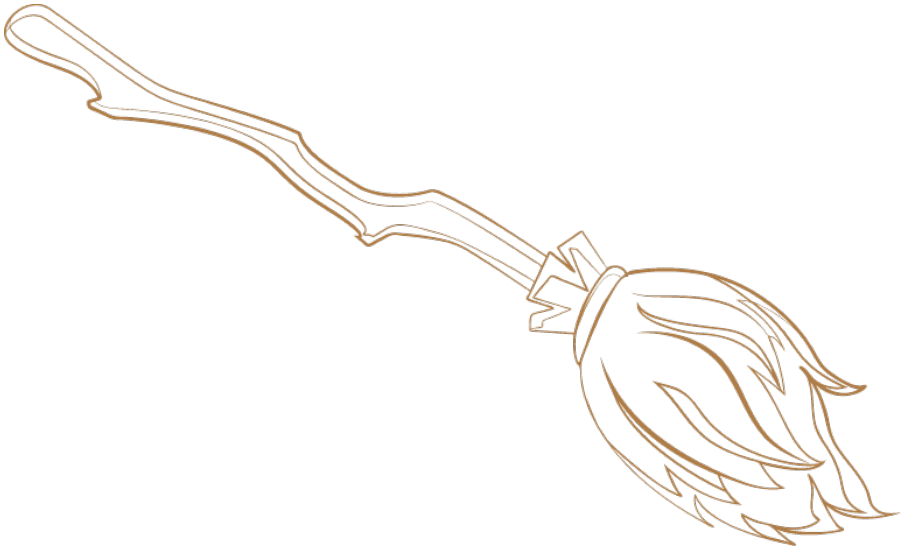
3. Разогрейте духовку до 200 °C. Достаньте тесто из холодильника. На присыпанной мукой поверхности раскатайте из одной половины теста большой, 30-сантиметровый круг. Сложите вчетверо, смахните излишки муки и выложите в 22-сантиметровую форму для теста, разверните тесто и распределите по дну и стенкам формы. Обрежьте свисающие с краев формы излишки теста. Раскатайте вторую половину теста толщиной в 0,5 см. Нарежьте тесто длинными полосками для приготовления решетки.

4. Выложите начинку на подготовленное тесто и разровняйте поверхность силиконовой лопаткой. Выложите поверх начинки полоски из теста, формируя решетку. Обрежьте излишки. Аккуратно смажьте решетку взбитым яйцом.

5. Выпекайте 10 минут, затем снизьте нагрев до 190 °C и выпекайте еще 25 минут, пока тесто не приобретет коричневый оттенок, а начинка не вздуется. Подавайте теплым с кустардом или взбитыми сливками.

**ПОЛУЧАЕТСЯ 8 ПОРЦИЙ**

Тесто для тарта сложно раскатывать, поскольку оно липкое и легко рвется. Проследите, чтобы поверхность, на которой вы будете раскатывать тесто, была хорошо посыпана мукой. Если тесто прилипнет, оторвите его от поверхности, скатайте в шар, а затем снова раскатайте. Если тесто ломается и рвется, не волнуйтесь. Вы с легкостью сможете залатать прорехи при помощи дополнительных кусочков теста и небольшого количества воды.



# Шоколадные эклеры

Чтобы отблагодарить Добби за жаброслии, которые помогли ему справиться со вторым заданием, Гарри спустился на кухню Хогвартса, где работал Добби, чтобы подарить ему пару носков (любимый подарок Добби). В кухне Гермиону разозлила жадность Рона. Она не может понять, зачем он просит эклеры, если он только что позавтракал. Но домовые эльфы с радостью преподносят ему целое блюдо эклеров (**см. «Гарри Поттер и Кубок огня», глава 28**).

Eclair в переводе с французского означает «молния», но какое отношение это слово имеет к этому вкуснейшему десерту, никто не знает. Возможно, они так названы потому, что исчезают также быстро, как молния.

**Заварное тесто**

- 1 стакан воды
- ½ бруска (4 ст. л.) масла
- ¼ ч. л. соли
- 1 ст. л. сахара
- 1 стакан многоцелевой муки
- 4 больших яйца
- Кондитерский мешок для эклеров

**Шоколадный кондитерский крем**

- 1 стакан цельного молока
- ½ стакана жирных сливок или цельного молока
- 1 ст. л. кукурузного крахмала
- 1 ст. л. несладкого какао-порошка
- ½ стакана сахара
- Щепотка соли
- 3 крупных яичных желтка
- 1 ч. л. ванильного экстракта
- 60 г горького шоколада, порезанного кубиками
- 2 ст. л. сливочного масла, если используете одно молоко

**Шоколадная глазурь**

• ½ стакана жирных сливок
• 170 г горького шоколада, порезанного кубиками

1. Для приготовления заварного теста соедините в кастрюле воду со сливочным маслом, солью и сахаром и доведите до кипения. Снизьте нагрев и добавьте сразу всю муку, быстро перемешивая деревянной ложкой, пока масса не начнет отставать от стенок кастрюли и не превратится в шар. Переложите тесто в чашу блендера и дайте немного остыть.

2. По очереди добавьте яйца, перемешивая массу, удаляя налипшие остатки теста со стенок чаши.

3. Предварительно разогрейте духовку до 220 °С, смажьте жиром и присыпьте мукой противень. Сделайте разрез длиной в 4 см по краю одноразового кондитерского мешка и наполните его заварным тестом. При помощи кондитерского мешка выкладывайте на противень 8-сантиметровые палочки, оставляя между ними расстояние в 15 см. Выпекайте 15 минут, развернув противень на 180 ° в середине процесса выпекания. Снизьте нагрев до 190 °С и выпекайте еще 20 минут, снова так же развернув противень в середине процесса выпекания, пока эклеры не станут пышными и золотистыми. Лучше перепечь эклеры, чем недопечь, поскольку в таком случае они просто развалятся и вы не сможете наполнить их начинкой. Достаньте из духовки и дайте остыть до комнатной температуры. После того как они остынут, заготовки для эклеров можно сложить в герметичный контейнер и убрать в морозилку на 2 месяца. Не стоит раскрывать контейнер до полного размораживания, иначе тесто сделается влажным из-за конденсации.

4. Для приготовления кондитерского крема смешайте в кастрюле молоко, жирные сливки, если используете, кукурузный крахмал, какао-порошок, сахар и соль и нагревайте на среднем огне, непрерывно помешивая, пока смесь не станет очень горячей, но не допускайте ее закипания. Снизьте нагрев. Аккуратно влейте ½ стакана горячей молочной смеси в яичные желтки, не прекращая тщательно перемешивать, а затем вылейте темперированные желтки обратно в кастрюлю, не переставая помешивать. Увеличьте огонь до среднего и готовьте, непрерывно помешивая, пока смесь не загустеет. Снимите с огня.

5. Добавьте ваниль и шоколад (и масло, если используете только молоко без сливок) Перемешайте. При помощи силиконовой лопатки процедите смесь через сито. Накройте поверхность пищевой пленкой, чтобы не допустить образования

пенки, и дайте остыть до комнатной температуры. Остудите в холодильнике. Крем может храниться до 2 дней.

6. Для приготовления глазури соедините кондитерский крем в жаропрочной миске для микроволновки. Поставьте в микроволновку на 2 минуты при высокой мощности, через 30 секунд остановите процесс и перемешайте содержимое миски. Затем снова включите микроволновку и через 30 секунд снова перемешайте содержимое миски. Миска должна находиться в микроволновке не более 2 минут. Затем взбейте полученную массу до пышности. Дайте остыть, дожидаясь, когда масса загустеет.

7. Для того чтобы начинить эклеры начинкой, разрежьте их пополам острым ножом. Заполните нижнюю половинку 2 столовыми ложками кондитерского крема. Накройте второй половинкой и смажьте сверху 2 столовыми ложками шоколадной глазури. Дайте глазури застыть. Эклеры особенно вкусны после того, как глазурь застыла. Их можно хранить в холодильнике несколько дней, но они могут сделаться влажными.

**ПОЛУЧАЕТСЯ 12–14 ШТУК**

Заварное тесто (choux pastry) – это липкое тесто для приготовления пирожных со взбитыми сливками и эклеров, а также пончиков пенье с сахарной пудрой. Слово «choux» переводится с французского как «капуста», потому что во Франции было принято делать маленькие пирожные, напоминающие капустные кочаны.

# Банановые оладьи с карамельным соусом

Насколько нам известно, в книгах о Гарри Поттере никто не ел банановые оладьи, это всего лишь пароль для прохода через портрет Полной Дамы, закрывавший вход в гостиную Гриффиндора. Возможно, эта Полная Дама обожала банановые оладьи (**см. «Гарри Поттер и Кубок огня», глава 25**).

Когда-то римляне готовили оладьи, напоминавшие пирожные; забавно, но часто бывает так, что еда, которую мы едим сейчас, с давних времен почти не изменилась. Даже этот средневековый рецепт оладий кажется вполне привычным (за исключением пастернака): «Возьмите воду от скира (что бы это могло быть?), пастернак и яблоки, слегка обварите их кипятком. Замесите тесто из муки и яиц, к этому добавьте эль, шафран и соль, обмакните яблоки и пастернак в тесто и жарьте на растительном масле или жире, подавайте с миндальным молоком».

**Карамельный соус**

- ½ стакана сахара
- 2 ст. л. воды
- ½ стакана жирных сливок
- 1 ст. л. сливочного масла
- ½ ч. л. ванильного экстракта

**Банановые оладьи**

- ½ стакана многоцелевой муки
- 1 ч. л. разрыхлителя для теста
- Щепотка соли
- 2 крупных яйца
- 2 ст. л. сахара
- 2 ст. л. цельного молока
- 2 ст. л. сливочного масла, растопленного и охлажденного
- Масло для жарки
- 3 спелых, но твердых банана, порезанных на ломтики в 1 см

1. Для приготовления карамельного соуса в небольшой кастрюле смешайте воду с сахаром и нагревайте на среднем огне, непрерывно помешивая, пока сахар не растворится, а вода не начнет закипать. Продолжайте готовить на среднем огне, время от времени помешивая, пока масса не приобретет глубокий янтарный цвет.

2. Снимите кастрюлю с огня и добавьте сливки и масло, масса тут же сильно вспенится. Помешивайте, пока она снова не сделается жидковатой. Если твердые комочки карамелизованного сахара не растворились, поставьте кастрюлю на слабый огонь и помешивайте, пока комочки не расплавятся. Добавьте ваниль и тщательно перемешайте. Сохраните соус теплым до подачи.

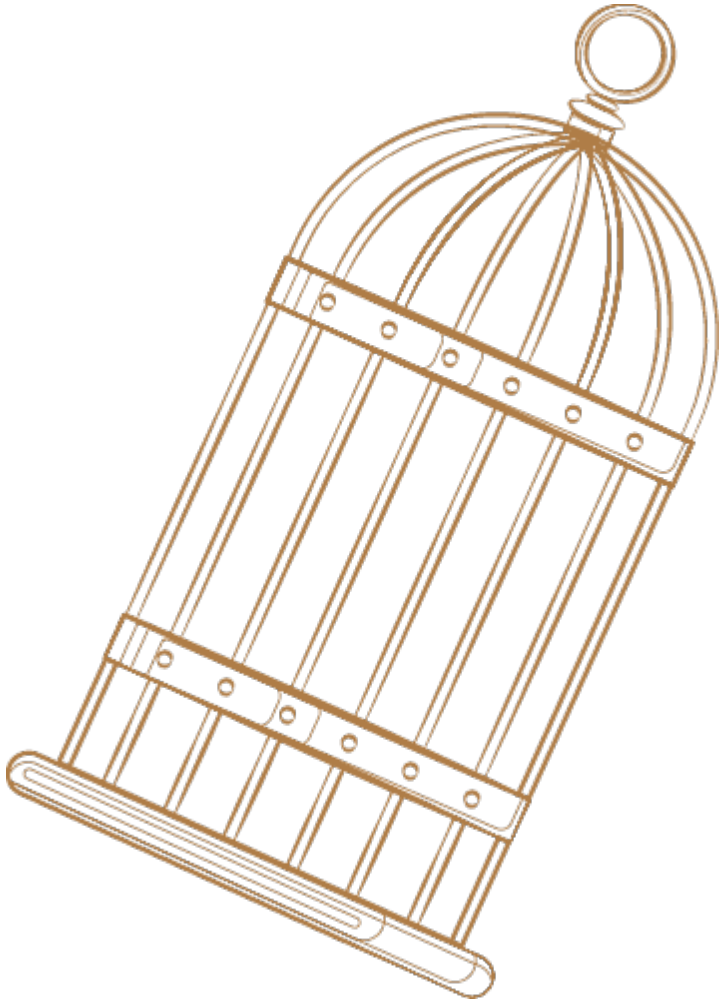
3. В большой миске добавьте в просеянную муку разрыхлитель и соль. В отдельной миске тщательно взбейте яйца с сахаром. Добавьте растопленное масло и перемешайте. Добавьте яичную смесь в муку и перемешивайте до гладкости. Добавьте молоко и вымесите до гладкости.

4. Налейте в большую сковороду масло, на высоту 1 см от дна сковороды. Нагревайте до тех пор, пока масло не начнет шипеть. При помощи вилки обмакните ломтики банана в тесто, дайте стечь излишкам и выложите в раскаленное масло. Жарьте с двух сторон до золотисто-коричневого цвета, по 1 минуте с каждой стороны. Выложите на застеленную бумажными полотенцами тарелку, чтобы в них впиталось лишнее масло. Повторяйте, пока не используете все банановые ломтики.

5. Для подачи выложите 4–6 оладий на десертную тарелку и сбрызните теплым карамельным соусом. Подавайте немедленно, потому что эти оладьи долго не хранятся и быстро раскисают. Кроме того, бананы приобретают черный цвет и становятся несъедобными.

**ПОЛУЧАЕТСЯ 6 ПОРЦИЙ**

Вы можете не готовить соус или заменить его шоколадным соусом: разогрейте ½ стакана жирных сливок и залейте ими 115 г рубленого горького шоколада. Дайте постоять несколько минут, а затем взбейте до пышности. Остыв, этот соус загустеет, и вы можете аккуратно разогрейте его в микроволновке при самой низкой мощности.



# Рисовый пудинг

Если перечислять все десерты, которые подавали на первом пиру Гарри в Хогвартсе, у вас просто потекут слюнки. Среди многочисленных блюд, внезапно появлявшихся на столе, был и рисовый пудинг (**см. «Гарри Поттер и Философский камень», глава 7**).

Рисовый пудинг прошел долгий путь. В Средние века он был десертом для богачей, а в наше время стал одним из самых простых угощений. Рисовый пудинг, несомненно, хорош, но это не то блюдо, из-за которого стоит поднимать много шума. Это приятное завершение повседневного ужина, но рисовый пудинг не рекомендуется в качестве десерта для официального мероприятия.

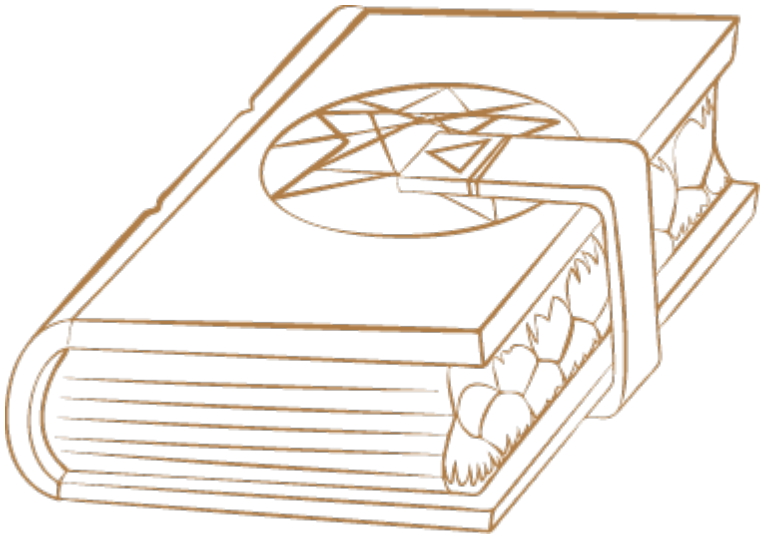
- ½ стакана белого риса (желательно круглозерного, но длиннозерный тоже подойдет)
- 4 стакана цельного молока
- ½ стакана сахара
- ¼ ч. л. соли
- 2 ст. л. сливочного масла
- 2 ч. л. ванильного экстракта
- ¼ ч. л. молотого мускатного ореха

1. Предварительно разогрейте духовку до 150 °С и смажьте маслом форму для запекания объемом в 2 литра. В большой кастрюле перемешайте рис с молоком, сахаром и солью и доведите до кипения. Уменьшите огонь и варить 15 минут, время от времени помешивая.

2. Снимите кастрюлю с огня и добавьте масло, ваниль и мускатный орех. Тщательно перемешайте. Вылейте смесь в форму для запекания и выпекайте в течение 1 часа, помешивая каждые 20 минут. Выпекайте еще 30–45 минут, до появления пятнистой золотисто-коричневой корочки. Подавайте теплым или комнатной температуры со взбитыми сливками, ванильным

мороженым или джемом.

**ПОЛУЧАЕТСЯ 4–6 ПОРЦИЙ**



# Пятнистый дик (пудинг с изюмом)

Гермиона отказывается от еды, узнав, что на кухне готовят домовые эльфы, ставшие рабами. Однако Рон не столь впечатлителен и пытается соблазнить Гермиону пудингом с изюмом (**см. «Гарри Поттер и Кубок огня», глава 12**).

Это блюдо у многих поклонников Гарри Поттера вызывает вопрос: что же это такое? Это старинное блюдо Викторианской эпохи, пудинг с почечным жиром (это твердый жир, который содержится в говяжьих почках). История происхождения этого названия очень интересна: пудинг называется «пятнистый» потому, что в нем содержится изюм, а «Дик» потому, что это викторианское слово, обозначающее «пудинг». Не думайте о том, где найти твердый жир, в этом рецепте он заменен на масло, которое ничуть не портит вкус этого блюда.

• 2 стакана многоцелевой муки
• 2 стакана свежих хлебных крошек (см. примечание после рецепта)
• 1 стакан сахара
• 2 ч. л. разрыхлителя
• 1 ч. л. соли
• 2 ч. л. молотой корицы
• ½ ч. л. молотого мускатного ореха
• ¼ ч. л. молотой гвоздики
• 2 бруска (16 ст. л.) охлажденного масла, порезанного кусочками
• ½ стакана светлого изюма
• ½ стакана темного изюма
• 1 стакан сушеной черной смородины или клюквы
• ¾ стакана цельного молока

1. Наполните водой большую кастрюлю и установите в нее решетку или перевернутую неглубокую миску. Поставьте на

огонь. Смажьте жиром жаропрочную миску объемом в 2 литра с крышкой и отставьте в сторону.

2. В большой миске перемешайте муку, хлебные крошки, сахар, разрыхлитель, соль и специи. Втирайте масло, пока смесь не начнет напоминать грубую мучную крошку, с вкраплениями масла. Добавьте изюм, черную смородину или клюкву. Влейте молоко и вымешивайте тесто, пока оно не превратится в однородную и влажную массу. Переложите смесь в подготовленную форму и разровняйте поверхность лопаткой.

3. Накройте форму крышкой, убедившись, что она плотно прилегает. Поставьте в кастрюлю, вода должна доходить до середины формы. Готовьте 3 часа. По мере испарения жидкости доливайте свежую воду. Достаньте форму из кастрюли, снимите крышку и переверните пудинг на блюдо. Подавайте теплым с теплым кустардом.

**ПОЛУЧАЕТСЯ 8 ПОРЦИЙ**

Чтобы приготовить свежие хлебные крошки, перемелите 6–8 кусков свежего хлеба в кухонном комбайне или блендере. Хлебную корочку можно оставьте.

# Тыквенный тарт с шоколадным дном без выпечки

Гарри, Рон и Гермиона не могли дождаться, когда последние куски тыквенного пирога исчезнут с тарелок, чтобы отправиться к Хагриду и поздравить его с назначением на новую должность специалиста по уходу за магическими существами. Теперь, когда его доброе имя было восстановлено благодаря нашей храброй троице, Хагрид, как самый настоящий квалифицированный волшебник, мог воплотить в жизнь свою мечту о преподавании (**см. «Гарри Поттер и Узник Азкабана», глава 5**).

У большинства людей тыква ассоциируется с пирогом, но тарт – это ближайший родственник пирога. Разница лишь в том, что тарт – это невысокий открытый пирог, который выпекается в форме с вертикальными бортиками. Его тесто может быть более калорийным, чем у обычных пирогов.

**Тесто для тарта**

• 1 стакан многоцелевой муки
• ⅛ ч. л. соли
• 3 ст. л. сахара
• 1 крупный яичный желток
• ¾ бруска (6 ст. л.) охлажденного масла или маргарина, порезанного кусочками
• 2 ст. л. жирных сливок
• 1 ч. л. ванили

**Шоколадное дно**

• ½ стакана жирных сливок
• 115 г горького шоколада, порезанного мелкими кубиками

**Начинка из тыквы**

• 1 ½ стакана тыквы, порезанной кусочками
• ½ стакана сахара
• ½ ч. л. молотой корицы

• ⅛ ч. л. молотого душистого перца
• ⅛ ч. л. молотой гвоздики
• ⅛ ч. л. молотого мускатного ореха
• ½ стакана жирных сливок
• 2 крупных яйца
• 1 ст. л. кукурузного крахмала
• 45 г горького шоколада, растопленного, для шоколадных брызг, по желанию

1. Для приготовления теста смешайте в чаше кухонного комбайна муку, соль и сахар и несколько раз тщательно перемешайте. Добавьте к муке кусочки масла и взбейте 15 раз, пока смесь не превратится в желтую крошку. Переложите смесь в большую миску.

2. Взбейте вместе яичные желтки, сливки и ваниль и вылейте к мучной массе. Перемешивайте силиконовой лопаткой до образования липкого теста. Быстро вымесите тесто до получения однородной массы и скатайте тесто в шар. Заверните в пищевую пленку и оставьте в холодильнике на 2 часа. Тесто может храниться в холодильнике до 3 дней.

3. Предварительно разогрейте духовку до 220 °C. На щедро присыпанной мукой поверхности раскатайте тесто (не забудьте тесто также посыпать мукой) в 30-сантиметровый круг. Тесто для тарта сложно раскатывать, но это очень неприхотливое тесто, особенно если вместо масла вы используете маргарин. Если тесто порвется, просто соберите куски вместе, еще раз присыпьте мукой рабочую поверхность, быстро замесите тесто, скатав в шар, и снова раскатайте его. Выложите тесто в 22-сантиметровую форму для тарта. Если тесто порвется, вы сможете залатать его при помощи обрезков теста, смоченных водой. Сделайте в днище тарта несколько проколов вилкой, выстелите дно фольгой и наполните бобами, или любой крупой, или мелкими камешками для веса. Выпекайте 20 минут или пока тесто не схватится. Вытащите фольгу и бобы, снизьте температуру до 180 °C и выпекайте еще 7–10 минут, пока тесто не приобретет золотисто-коричневый оттенок. Вытащите из духовки и оставьте остывать.

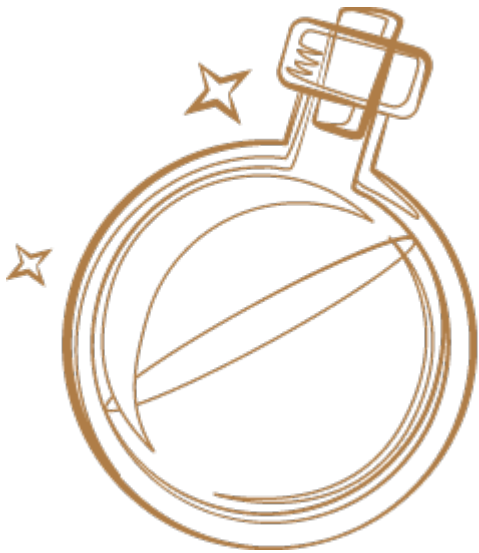
4. Для приготовления шоколадного дна смешайте сливки с шоколадом в жаропрочной миске, поставьте в микроволновку и разогревайте в течение 2 минут при полной мощности, останавливая микроволновку каждые 30 секунд, чтобы перемешать массу. Перемешайте до пышной и однородной консистенции и вылейте на дно тарта. Охладите, чтобы шоколадная масса застыла.

5. Для приготовления начинки смешайте в кастрюле тыкву,

сахар, корицу, душистый перец, гвоздику, мускатный орех и жирные сливки и нагревайте, часто помешивая, но не доводите до кипения. Взбейте яйца с кукурузным крахмалом и добавьте в кастрюлю. Продолжайте готовить, непрерывно помешивая, пока смесь не загустеет. Снимите с огня. Дайте остыть до комнатной температуры.

6. Вылейте охлажденную начинку в тестяную корзинку для тарта и разровняйте поверхность силиконовой лопаткой. По желанию взбрызните верх тарта растопленным шоколадом. Поставьте в холодильник до застывания.

**ПОЛУЧАЕТСЯ 8 ПОРЦИЙ**



# Дивный сливочно-шоколадный торт

На праздничных пирах в Хогвартсе всегда подавали самые изысканные блюда, и пир по случаю начала шестого курса Гарри не был исключением. В то время как Гарри отдал предпочтение своему любимому тарту с патокой, Рон остановил выбор на шоколадном торте (**см. «Гарри Поттер и Принц-полукровка», глава 8**).

Gateau в переводе с французского означает «пирог», но здесь есть определенная разница. Большинство британцев этого не знают, но в Англии «тортом» называется разновидность пирога из одного или нескольких бисквитных коржей со сладкой пропиткой, а пирог – это изделие из теста с начинкой, которое выпекается или жарится. Коржи для торта готовят из обычного бисквита. Чтобы приготовить по-настоящему роскошный торт, в этом рецепте мы используем насыщенные шоколадные слои плюс калорийную начинку, так что вы получите самые лучшие качества, которые сочетают в себе и торт, и пирог.

Насыщенный шоколадный пирог, испеченный, охлажденный и разрезанный на 3 слоя (см. рецепт ниже)

Шоколадный кондитерский крем из рецепта шоколадных эклеров, приготовленных и охлажденных

Шоколадная глазурь из рецепта шоколадных эклеров, приготовленная и охлажденная

## *Шоколадные взбитые сливки*

- 1 стакан жирных сливок
- ¼ стакана сахарной пудры
- 1 ч. л. ванильного экстракта
- 60 г горького шоколада, растопленного
- ½ стакана рубленых жареных орехов пекан, для посыпки

1. В большой миске соедините жирные сливки, сахар и ваниль и взбивайте до образования мягких пиков. Добавьте ¼ взбитых сливок в растопленный шоколад, чтобы осветлить его, а затем вмешайте оставшиеся взбитые сливки.

2. Чтобы собрать торт, выложите 1 слой пирога на картонную подставку для торта или на блюдо. Распределите ½ шоколадных взбитых сливок по поверхности коржа, а затем ½ шоколадного кондитерского крема. Повторите то же самое со вторым слоем пирога. Сверху выложите оставшийся слой пирога. Смажьте его глазурью и посыпьте рублеными орехами пекан.

## *Насыщенный шоколадный пирог*

- 1 стакан кипятка
- ¾ стакана несладкого какао-порошка
- 1 ½ ч. л. растворимого кофе
- 1 ¼ стакана многоцелевой муки
- 1 ½ ч. л. разрыхлителя
- ½ ч. л. соли
- 1 ½ бруска (12 ст. л.) масла, комнатной температуры
- 1 ½ стакана сахара
- ½ стакана коричневого сахара
- 3 крупных яйца, комнатной температуры
- 1 ½ ч. л. ванильного экстракта

1. Предварительно разогрейте духовку до 180 °C. Смажьте жиром и присыпьте мукой круглую 22-сантиметровую форму для выпечки и застелите дно пергаментом.

2. В небольшую миску налейте кипяток и добавьте какао-порошок и кофе и тщательно все перемешайте до гладкости; отставьте в сторону. В отдельной миске смешайте муку, разрыхлитель и соль; отставьте.

3. При помощи блендера взбейте масло с гранулированным и коричневым сахаром до получения пышной массы, периодически соскребая массу с краев миски, в течение 5 минут. Добавьте по очереди яйца, взбивая после каждого добавления, до полного смешивания яйца с массой. Добавьте ванильный экстракт и снова тщательно перемешайте. Влейте горячую кофейную смесь и тщательно взбейте.

4. Всыпьте мучную смесь и перемешивайте на минимальной скорости до получения однородной консистенции. Закончите процесс, размешав массу силиконовой лопаткой и собрав остатки

теста с краев миски. Вылейте тесто в подготовленную форму и выпекайте около 45 минут, пока пирог не затвердеет, а зубочистка, которую вы воткнете в центр пирога останется сухой. Будьте осторожны, потому что пироги этого вида легко пересушить. Дайте пирогу остыть в форме около 10 минут, а затем переверните на решетку и окончательно остудите.

**ПОЛУЧАЕТСЯ 16 ПОРЦИЙ**

Проще всего разрезать пирог на коржи, если у вас есть кондитерский нож-резак. Разделите пирог на три части, сделав отметки «на глаз» или воткните по кругу зубочистки. Начинайте разрезать по отметкам при помощи большого острого ножа без зазубрин, постепенно поворачивая пирог. Аккуратно отделяйте каждый отрезанный слой и укладывайте его на пищевую пленку или пергамент.

# Тарт с заварным кремом

Профессор Снейп был бы счастлив, если бы Гарри исключили из Хогвартса после того, как он врезался на летающей машине мистера Уизли в Гремучую иву. Но Дамблдор напоминает ему, что решение о наказании для Гарри будет принимать профессор Макгонагалл. Но как же отвлечь Снейпа? И тогда Дамблдор берет его под руку и вспоминает о тарте с заварным кремом, который подавали на пиру и который пользовался невероятным успехом (**см. «Гарри Поттер и Тайная комната», глава 5**).

Как мы видим из фильмов немого кино начала 1900-х гг., пироги с заварным кремом отлично подходили для того, чтобы бросать их в лица своим противникам. И это считалось невероятно забавно. Заварной крем невероятно вкусен, и он так нравился людям, жившим в Средние века, что они замешивали в него все, что попадалось под руку, начиная от фруктов и хлебных крошек, заканчивая мясным фаршем и шалфеем. Однако для наших целей вполне достаточно обычного заварного крема.

**Тесто для тарта**

- 1 ¼ стакана многоцелевой муки
- ¼ стакана сахара
- ¼ ч. л. соли
- 1 крупный яичный желток
- 1 брусок (8 ст. л.) охлажденного масла, порезанного маленькими кусочками
- 2 ст. л. жирных сливок
- 1 ч. л. ванильного экстракта

**Кустард**

- 1 стакан цельного молока
- ½ стакана жирных сливок
- 3 крупных яичных желтка
- ¼ стакана сахара

• 2 ч. л. кукурузного крахмала
• 1 ст. л. масла
• 1 ч. л. ванильного экстракта

1. Для приготовления теста всыпьте муку, сахар и соль в чашу кухонного комбайна и тщательно перемешайте. Добавьте к мучной смеси кусочки масла. Несколько раз взбейте, пока смесь не приобретет вид грубой крошки, без остатков белых мучных примесей. Переложите получившуюся смесь в большую миску. Взбейте яичный желток со сливками и ванилью и вылейте в масляно-мучную смесь. Перемешивайте лопаткой, пока смесь не превратится в липкое тесто. Если тесто суховато, добавьте по 1 столовой ложке жирных сливок, продолжая перемешивать тесто (лучше влажное, чем чересчур сухое тесто). Скатайте тесто в шар, заверните в пищевую пленку и уберите в холодильник на 2 часа. Тесто может храниться в холодильнике до 3 дней.

2. Предварительно разогрейте духовку до 220 ˚С. Достаньте тесто из холодильника и раскатайте на присыпанной мукой поверхности в 30-сантиметровый круг. Если тесто слишком тугое, дайте ему отдохнуть 10 минут. Смахните с теста излишки муки и выложите в 22-сантиметровую форму для тарта со съемным дном. Аккуратно распределите тесто в форме. Срежьте свисающее с бортов формы тесто.

3. На 10 минут уберите форму для тарта в морозилку. Выложите в форму фольгу и насыпьте бобы или положите мелкие камешки. Выпекайте, пока тесто не схватится, около 20 минут. Уберите фольгу и груз, снизьте нагрев до 180 ˚С и продолжайте выпекать, пока тесто не приобретет золотистый оттенок, еще 8 минут.

4. Пока выпекается корзинка для тарта, приготовьте кустард – заварной крем. В небольшой кастрюле нагрейте молоко и сливки, но не доводите до кипения. Тем временем взбейте до гладкости яичные желтки, сахар и кукурузный крахмал. Темперируйте желтковую массу, аккуратно влив в нее ½ стакана горячей молочной смеси, не переставая тщательно перемешивать. Вылейте темперированные желтки обратно в кастрюлю и продолжайте варить на медленном огне, непрерывно помешивая, пока кустард сильно не загустеет. Не допускайте закипания смеси. Снимите с огня и вмешайте масло и ваниль.

5. Увеличьте температуру в духовке до 190 ˚С. Вылейте горячую начинку в основу для тарта и выпекайте 15 минут, пока заварной крем не вздуется, но не допускайте его застывания. Крем должен остаться немного желеобразным. Достаньте тарт из духовки и выложите на решетку, чтобы остыл. Заварной крем во

время охлаждения застынет. Перед подачей как следует охладите.

**ПОЛУЧАЕТСЯ 8 ПОРЦИЙ**

# Бланманже

Рону хотелось бы еще раз взглянуть на сногсшибательную французскую вейлу, которая попросила буйабес. Он подвинул блюдо с французским бланманже так, чтобы его было заметно с ее стола, надеясь, что девушка соблазнится и подойдет, но она не обратила внимания. Что ж, попытка не пытка (**см. «Гарри Поттер и Кубок огня», глава 16**).

Как звучит название блюда из прессованного мяса цыпленка, смешанного с молотым миндалем, рисом и сахаром? Изначально средневековое блюдо под названием бланманже (белая еда) могли позволить себе только представители знати. По современному рецепту бланманже готовят из молока, смешанного с молотым миндалем, и превращают в желе при помощи желатина. Это блюдо приобретает свойства резины, и вы можете ударять его об стены, как мяч, хотя, скорее всего, вашей маме эта затея вряд ли понравится. Но о вкусах не спорят.

- 3 стакана цельного молока, разделить
- 2 пакетика желатина без вкуса
- 1 стакан жирных сливок
- ½ стакана сахара
- 1 стакан молотого миндаля
- ¼ ч. л. миндального экстракта

**Клубничный соус**
- 400 г клубники
- 2 ст. л. сахара

1. Смажьте маслом 8 формочек для тарталеток или кексов и отставьте в сторону. Налейте в миску ½ стакана молока и растворите в нем желатин. Отставьте.

2. В небольшой кастрюле нагрейте оставшееся молоко со сливками, сахаром и миндалем, но не доводите до кипения.

Процедите смесь через сито и выбросите миндаль. Добавьте желатиново-молочную смесь, перемешивайте, пока желатин не растворится (если необходимо, поставьте кастрюлю на средний огонь и помешивайте до растворения желатина, но не допускайте закипания). Добавьте миндальный экстракт.

3. Наполните формочки полученной массой и уберите в холодильник для застывания, примерно на 2 часа. Затем выложите из формочек на тарелку. Если у вас не получается вытащить застывшую массу из формочек, оберните формочки горячим полотенцем и подержите несколько секунд. Подавайте с клубничным соусом.

4. Для клубничного соуса выложите клубнику с сахаром в блендер и перемешайте до получения пюре.

**ПОЛУЧАЕТСЯ 8 ПОРЦИЙ**

# Тарталетки с джемом

Когда на факультете Гриффиндор празднуют победу Гарри в первом испытании, Гермиона благоразумно отказывается от тарталеток с джемом, которые предлагает ей Фред, и передает их дальше. И несколько минут спустя Невилл понимает, что не стоит ничего принимать от близнецов Уизли, постоянно придумывающих озорные проделки (**см. «Гарри Поттер и Кубок огня», глава 21**).

Существует несколько предположений, как возникло слово «джем», но гипотеза 1736 г., представленная в Британской энциклопедии, самая приятная: это слово произошло от французского слова j'aime, что означает «я люблю». Как только сахар стал достаточно дешевым и его смогли позволить себе все слои населения, джем стал одним из главных продуктов Англии и использовался в тарталетках и на тостах. Тарталетки с джемом легки в приготовлении, и дети их обожают.

**Тесто для тарталеток**

• 2 стакана многоцелевой муки
• ⅓ стакана сахара
• ½ ч. л. соли
• 1 крупный яичный желток, охлажденный
• 2 бруска (16 ст. л.) охлажденного масла или маргарина, порезанного кусочками
• 1 ч. л. ванильного экстракта
• 3 ст. л. ледяной воды

**Начинка**

• ½ стакана любого джема

1. Для приготовления теста, выложите в чашу кухонного комбайна муку, сахар и соль и тщательно перемешайте. Добавьте к муке кусочки масла или маргарина. Взбейте несколько раз, пока

смесь не превратится в грубую крошку, без белых мучных остатков. Переложите смесь в большую миску. Взбейте яичный желток с ванилью и водой и вылейте в масляно-мучную смесь. Перемешайте лопаткой до образования липкого теста. Если тесто суховато, добавьте 1 столовую ложку воды (лучше влажное, чем чересчур сухое тесто). Скатайте тесто в шар, заверните в пищевую пленку и уберите в холодильник на 2 часа. Тесто может храниться в холодильнике до 3 дней.

2. Предварительно разогрейте духовку до 220 °С. Раскатайте тесто в пласт толщиной 0,3 см. При помощи круглой 10-сантиметровой формочки для печенья вырежьте из теста круги. Вложите круги в формочки для тарталеток или кексов и поставьте на противень.

3. В каждую тарталетку вложите 1 столовую ложку джема. Джем должен лишь покрывать дно тарталетки. Если вы переборщите с джемом, он начнет пузыриться и вытекать и вам не удастся вытащить тарталетку целой из формочки.

4. Украсьте тарталетку кусочками из обрезков теста или вложите две полоски теста крест-накрест в каждую тарталетку. Выпекайте тарталетки 20–25 минут, до появления золотистого оттенка. Дайте остыть, прежде чем вытащить из формочек.

**ПОЛУЧАЕТСЯ 8 ТАРТАЛЕТОК**

# Бисквиты с заварным кремом

Будьте начеку, когда близнецы Уизли пытаются вас чем-нибудь угостить. Невилл попробовал бисквит с заварным кремом, с виду вполне безвредный и вкусный, но тут же превратился в большую канарейку (**см. «Гарри Поттер и Кубок огня», глава 21**).

Если вы ломали голову, что такое бисквиты с заварным кремом, то тайна раскрыта. Это что-то вроде печенья-сэндвича, в тесто добавлен порошок из заварного крема – или смесь для приготовления ванильного пудинга.

**Тесто для бисквита**

- 2 ¼ стакана многоцелевой муки
- ½ стакана смеси для приготовления ванильного пудинга
- 1 ½ ч. л. разрыхлителя
- ¼ ч. л. соли
- 1 стакан сахарной пудры
- 1 брусок (8 ст. л.) масла комнатной температуры
- 1 крупное яйцо, комнатной температуры
- 1 ч. л. ванильного экстракта
- ¼ стакана цельного молока, комнатной температуры

**Начинка**

- 1 ¼ стакана сахарной пудры
- ¼ бруска (2 ст. л.) масла комнатной температуры
- ½ ч. л. ванильного экстракта
- Миска с сахаром, для разглаживания бисквитов

1. Установите решетку на самом верхнем и на самом нижнем уровнях в духовке, разогрейте духовку до 180 °C; застелите пергаментом 2 противня. Перемешайте в миске муку с ванильной смесью для пудинга, разрыхлителем и солью и отставьте.

2. В отдельной миске в течение 5 минут взбивайте масло с сахарной пудрой до пышности, периодически соскребая массу с

краев миски. Добавьте яйцо и ваниль и взбивайте до получения однородной массы. Высыпьте муку и перемешивайте, пока масса не станет рассыпчатой. Добавьте молоко и перемешивайте до образования теста. Разделите на небольшие кусочки, скатайте шарики (около 2,5 см) и выложите на противни на расстоянии 4 см друг от друга.

3. Смажьте растительным маслом дно стакана и обмакните в миску с сахаром. Прижмите обваленное в сахаре дно стакана к шарикам теста, каждый раз обваливая его в сахаре перед обработкой каждого бисквитного печенья. Выпекайте 16 минут, пока печенья не начнут покрываться по краям коричневой корочкой. На середине процесса выпекания поменяйте противни местами. Дайте остыть на противнях в течение 5 минут, а затем переложить на решетку до полного остывания.

4. Взбейте ингредиенты для начинки до консистенции крема. Если смесь получится слишком сухой, добавляйте по 1 столовой ложке молока и перемешивайте, пока смесь не станет более жидкой и ее можно будет намазать на печенье. Распределите по поверхности каждого бисквита по 1 чайной ложке начинки.

**ПОЛУЧАЕТСЯ 24 БИСКВИТА**

# Вязкие имбирные печенья

О, у Гарри действительно крупные неприятности. Он срывается на профессора Амбридж, и та под фанфары отправляет его к профессору Макгонагалл. Гарри переступает порог ее кабинета, ожидая, что его будут ругать и осыпать упреками, но, к его великому удивлению, профессор предлагает ему имбирное печенье в форме тритона (**см. «Гарри Поттер и Орден Феникса», глава 12**).

Книга «Оксфордский компаньон по миру еды» описывает все версии рецептов печенья в разделе «Печенья». Но имбирные печенья – настолько значительный десерт, что оказались достойны того, чтобы их выделили в отдельный раздел. А ведь этой чести не удостоились даже печенья с шоколадной стружкой. Как и в этом рецепте, бисквиты для печений обычно готовили с добавлением патоки и коричневого сахара. Эти бисквитные печенья, которые еще называли имбирными орехами, относились к разряду имбирных пряников, которые в Средние века изготавливали в виде разнообразных фигурок и продавали на ярмарках.

- 3 стакана многоцелевой муки
- ½ ч. л. соды
- ¼ ч. л. соли
- 1 ст. л. молотого имбиря
- 2 бруска масла, комнатной температуры
- ½ стакана прессованного коричневого сахара
- ½ стакана сахара
- 1 крупное яйцо
- 1 яичный белок
- ¾ стакана золотого сиропа или светлого кукурузного сиропа
- ½ стакана сахара для обваливания

1. Установите решетки на нижний и на верхний уровень в духовке, предварительно разогрейте духовку до 190 °С; выстелите

пергаментом два противня. В большой миске перемешайте муку с содой, солью и имбирем.

2. В отдельной миске взбейте при помощи блендера масло с сахаром до пышности в течение 5 минут, периодически соскребая массу с краев миски. Добавьте яйцо, яичный белок и золотой сироп и тщательно перемешайте. Всыпьте мучную смесь и взбивайте на минимальной скорости до получения однородной консистенции. Перемешайте лопаткой.

3. Зачерпните тесто лопаткой для печенья или обычной столовой ложкой. Слепите из теста шарики диаметром 4 см и обваляйте в сахаре. Разложите шарики на расстоянии 5 см друг от друга на подготовленных противнях. Выпекайте 10 минут, на середине процесса выпекания разверните противни и поменяйте их местами, поставив один вверх, другой вниз. Выложите пергамент с печеньями на решетку, чтобы дать им остыть; не прикасайтесь к печеньям, пока они полностью не остынут. Повторите процесс, пока не используете все тесто.

**ПОЛУЧАЕТСЯ ОКОЛО 42 ПЕЧЕНИЙ**

Постарайтесь не перепечь эти печенья, иначе вместо мягких и вязких вы получите засохшие. Печенья будут очень мягкими, когда вы достанете их из духовки, но станут более жесткими, когда остынут.

# Безе

Асейчас представьте себе заголовок в газете: ЕГО УБИЛО БЕЗЕ. На первом пиру в Хогвартсе Невилл подробно рассказывал, как дядя выбросил его из окна, когда его жена предложила ему безе. Безе, без сомнения, вкусное лакомство, но не настолько. К счастью, магические способности спасли Невилла от неминуемой смерти (и его семья была безумно счастлива, потому что считала его сквибом) **(см. «Гарри Поттер и Философский камень», глава 7**).

Вы никогда не задумывались, как люди обнаружили, что если взбить яичные белки венчиком, то они превратятся в пену? В 1500-е гг. европейцы узнали, что происходит, если взбивайте яичные белки метелкой из ивовых прутиков. Они ели взбитые белки сырыми, со сливками, но спустя столетие научились делать печенье безе.

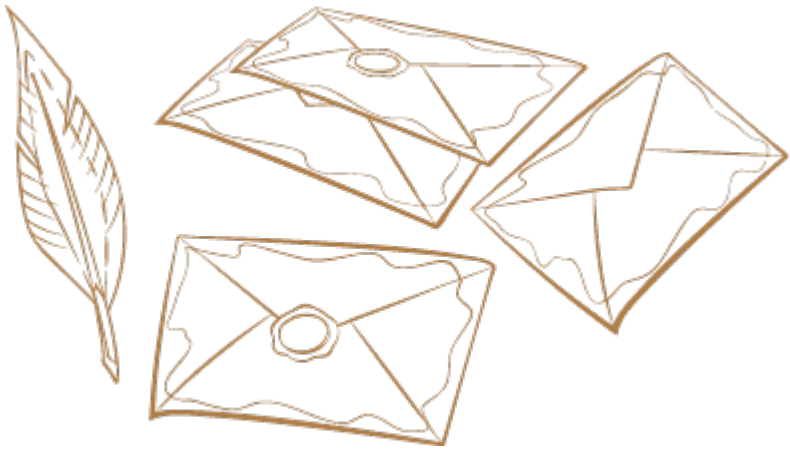
- 2 яичных белка, комнатной температуры
- ⅛ ч. л. соли
- ⅛ ч. л. винного камня
- ½ ч. л. ванильного экстракта
- ½ стакана сахара

1. Предварительно разогрейте духовку до 100 ˚С и застелите два противня пергаментной бумагой. Соедините в большой миске яичные белки, соль, винный камень и ваниль и взбивайте до получения мягких пиков. Постепенно добавляйте сахар и взбивайте, пока масса не станет более плотной, но глянцевой. Если смесь для безе сухая и мягкая или сморщилась, это означает, что вы перестарались со взбиванием и стоит все начать с начала.

2. Наполните кондитерский мешок с простой насадкой или с насадкой в форме звезды и выдавите на противни фигурки в виде розеток или поцелуев на расстоянии 1,5 см друг от друга. Для того чтобы безе выглядело чуть грубовато, по-сельски, не

используйте кондитерский мешок, а выложите безе на противни ложкой. Выпекайте 1 час, развернув противни и поменяв их местами в середине процесса выпекания. Оставьте безе в духовке еще на 1 час, чтобы они подсохли. Выбросьте остатки смеси для приготовления безе, она вам больше не пригодится.

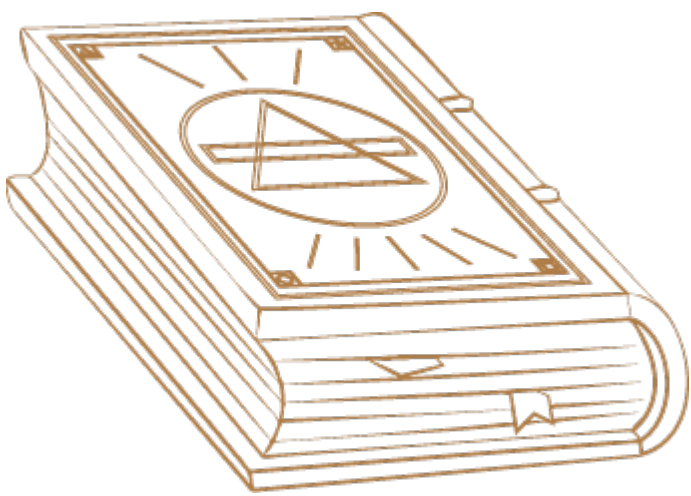
**ПОЛУЧАЕТСЯ ОКОЛО 80 БЕЗЕ**



# Глава 9
# Праздничные угощения

Драко Малфой дразнит Гарри Поттера, что у того нет настоящей семьи, к которой он мог бы поехать на Рождество, но Гарри нет до этого дела. Для него нет лучше места, чем Хогвартс. И вообще, он готов жить где угодно, лишь бы не у Дурслей, которые относятся к нему как к самому неприятному недоразумению в их жизни. И конечно, ничто не может сравниться с праздничным убранством Большого зала, где возвышаются ели, покрытые настоящим снегом, а в их ветвях резвятся пять настоящих фей. Кроме того, Дурсли никогда не угостили бы его великолепным рождественским обедом вроде тех, что готовят домовые эльфы Хогвартса.

Гарри любил и другие праздники. На Хэллоуин всегда было весело наблюдать за живыми летучими мышами, снующими по Большому залу, и Пасха с подаренными миссис Уизли пасхальными яйцами с начинкой из домашних ирисок тоже очень ему нравилась.



# Английские маффины

Готовить пищу на открытом огне всегда очень приятно, и неважно, жарите вы сморы или английские маффины. Во время рождественских каникул Гарри и Рон сидели у камина в уютной гостиной Гриффиндора, жаря все, что попадалось под руку, начиная от маршмеллоу и заканчивая маффинами **(см. «Гарри Поттер и Философский камень», глава 12**).

О, слышали ли вы о продавце маффинов? В Викторианскую эпоху вы могли встретить его около пяти часов вечера, когда, звоня в колокольчик, он ходил по улицам и продавал английские маффины. Эти маффины не имели ничего общего с черничными или шоколадными маффинами, которыми мы привыкли лакомиться на завтрак. Это блюдо изобрели работяги из Уэльса около тысячи лет назад, но, начиная с 1800-х гг., оно стало причудой английской знати. Есть этот дрожжевой хлеб нужно было, разломив его при помощи зубцов вилки, чтобы обнажить грубую текстуру теста, а затем поджарить и смазать маслом или джемом.

- 1 стакан цельного молока
- ½ бруска (4 ст. л.) сливочного масла
- 1 стакан теплой воды
- 1 ст. л. активных сухих дрожжей
- 1 ст. л. сахара
- 4 стакана многоцелевой муки
- 1 ч. л. соли

1. В небольшой кастрюле нагрейте молоко с маслом на слабом огне и дождитесь растворения масла. Отставьте остывать. В отдельной миске смешайте воду, дрожжи и сахар и дайте постоять, пока дрожжи не растворятся, а масса не разбухнет.

2. Отмерьте необходимое количество муки и соли и высыпьте в миску. Добавьте молочную смесь и дрожжевую закваску и тщательно перемешайте. Замешивайте тесто примерно 10 минут,

пока оно не начнет отставать от стенок миски и не сделается гладким и эластичным. Выложите тесто в смазанную растительным маслом миску и переверните, чтобы тесто со всех сторон покрылось масляной пленкой. Накройте пищевой пленкой и уберите в теплое место, пока тесто не увеличится вдвое, на 1½–2 часа.

3. На слегка присыпанной мукой поверхности раскатайте тесто в пласт толщиной 1,5 см. При помощи 8-сантиметровой формочки или стакана вырежьте круги. Слегка побрызгайте большую сковороду кухонным спреем. Жарьте маффины на среднем огне 10–15 минут с каждой стороны или пока они не покроются светло-коричневой корочкой с обеих сторон.

4. Подавайте немедленно, пока горячие, или же разломите их после того, как они остыли и поджарьте в тостере

**ПОЛУЧАЕТСЯ ПРИМЕРНО 18 МАФФИНОВ**

# Рецепты с тыквой

На свой первый Хэллоуин в Хогвартсе Гарри проснулся от «запаха печеной тыквы», и это означало, что на обед их ждет нечто грандиозное. Поэтому мы представляем вашему вниманию два рецепта: один для тыквенного пирога, а второй – для тыквенного хлеба. И тот, и другой как нельзя лучше подходят для того, чтобы со вкусом отпраздновать Хэллоуин (**см. «Гарри Поттер и Философский камень», глава 10**).

Место: Плимут, штат Массачуссетс. Время: День благодарения, 1621 г. Что происходит: белые переселенцы и люди, похожие на коренных жителей Америки, наслаждаются приготовленной на ужин жареной индейкой с клюквенным соусом и тыквенным пирогом. Если вы именно так представляли себе первый День благодарения, простите за то, что придется рассеять эту чудесную иллюзию. Самые первые тыквенные «пироги», которые готовили переселенцы, – это смесь тыквенной мякоти с другими ингредиентами в котелке из тыквенной кожуры. Тыквенные пироги в Америке появились гораздо позже, хотя в английских и французских поваренных книгах 1600-х гг., к нашему удивлению, обнаружились рецепты этого всеми любимого пирога.

## *Тыквенный пирог*

**Тесто для пирога**

• 1 ¼ стакана многоцелевой муки

• 2 ст. л. сахара

• ¼ ч. л. соли

• 1 брусок (8 ст. л.) охлажденного масла, нарезанного маленькими кусочками

• 4–6 ст. л. ледяной воды

**Начинка**

- 2 стакана консервированной тыквы
- 1 стакан сахара
- 1 стакан жирных сливок
- 1 ч. л. молотой корицы
- ¼ ч. л. молотого мускатного ореха
- ⅛ ч. л. молотой гвоздики
- ⅛ ч. л. молотого душистого перца
- ¼ ч. л. соли
- 3 крупных яйца

1. Для приготовления теста соедините в чаше кухонного комбайна муку, сахар и соль и тщательно перемешайте. Добавьте к муке кусочки масла. Взбейте несколько раз, пока смесь не превратится в грубую желтую крошку, без белых мучных примесей. Переложите смесь в большую миску. Добавьте 4 столовые ложки воды и перемешивайте лопаткой, пока не образуется липкое тесто. Добавляйте по очереди еще по 1 столовой ложке воды, не переставая вымешивать тесто, если оно получилось суховатым (лучше влажное, чем слишком сухое тесто). Скатайте тесто в шар, заверните в пищевую пленку и охладите не меньше 2 часов. Тесто может храниться в холодильнике до 3 дней.

2. Предварительно разогрейте духовку до 220 °С. Достаньте тесто из холодильника и на присыпанной мукой поверхности раскатайте в 30-сантиметровый круг. Смахните с теста излишки муки при помощи кисточки и переложите в 22-сантиметровую форму. Обрежьте концы теста, свисающие с краев формы, острым ножом или ножницами. Подверните края и защепите при помощи зубцов вилки или пальцев. Уберите в морозилку на 20 минут.

3. Достаньте тестяную корзинку для пирога из морозилки, выстелите фольгой и насыпьте бобы или мелкие камешки и выпекайте 25 минут или пока тесто не схватится. Уберите фольгу и бобы, снизьте температуру до 190 °С и продолжайте выпекать еще 10 минут, пока тестяная корзинка не приобретет коричневый оттенок. За эти 10 минут приготовьте начинку.

4. Для приготовления начинки в небольшой кастрюле перемешайте тыкву, сахар, жирные сливки, специи и соль и готовьте на среднем огне, непрерывно помешивая, пока смесь сильно не нагреется. По очереди вмешайте яйца и продолжайте готовить, непрерывно помешивая, пока начинка не станет очень горячей, но не доводите ее до кипения. Если к тому времени корзинка из теста еще не готова, снимите начинку с огня и

отставьте.

5. Вылейте начинку в тестяную корзинку (если тесто все еще в духовке, проще достать его и выложить начинку, чем пытаться это сделать, не доставая тесто из духовки) и продолжайте выпекать, пока тесто не вздуется по краям, а на вид будет выглядеть сухим, – примерно ½ часа. Когда вы достанете пирог из духовки, начинка будет подвижной, но когда пирог остынет, она загустеет. Подавайте пирог, дав остыть до комнатной температуры, со взбитыми сливками.

**ПОЛУЧАЕТСЯ 8 ПОРЦИЙ**

Вы можете сделать тесто для пирога за день до приготовления, и даже хранить в морозилке его до 2 месяцев, завернув в пищевую пленку.

## *Тыквенный хлеб*

Тыквенный хлеб – это хлеб быстрого приготовления. Так называются изделия из теста, которые готовятся с добавлением разрыхлителя. Так что даже панкейки относятся к выпечке быстрого приготовления.

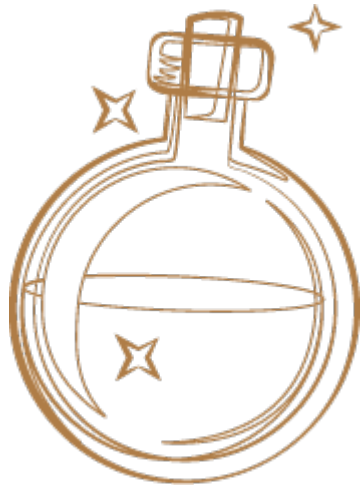
• 1 ½ стакана многоцелевой муки
• ¼ ч. л. соли
• 1 ч. л. разрыхлителя
• 1 ч. л. корицы
• ¼ ч. л. молотого мускатного ореха
• ⅛ ч. л. молотой гвоздики
• 1 брусок (8 ст. л.) масла, комнатной температуры
• 1 стакан сахара
• 2 крупных яйца комнатной температуры
• ¾ стакана консервированной тыквы
• ⅓ стакана цельного молока
• Сахарная пудра, для посыпки

1. Предварительно разогрейте духовку до 180 °C. Смажьте жиром и присыпьте мукой форму для выпечки хлеба размером 21 × 11 см. Перемешайте муку, соль, разрыхлитель, корицу, мускатный орех и гвоздику и отставьте.

2. В отдельной миске взбейте блендером масло с сахаром до пышности, периодически соскребая массу с краев миски, около 4 минут. Добавьте по очереди яйца и тщательно взбейте. Добавьте тыкву и взбивайте до однородной консистенции. Добавьте молоко и снова взбейте. Всыпьте мучную смесь и взбивайте на минимальной скорости. В конце перемешайте тесто лопаткой.

3. Выложите тесто в подготовленную форму и выпекайте около 1 часа, повернув форму на 180 °C в середине процесса выпекания, пока хлеб не покроется золотистой корочкой и не сделается пышным и упругим, если слегка надавить на тесто. Вытащите из духовки и дайте остыть в форме. При подаче вытащите хлеб из формы, присыпьте сахарной пудрой и порежьте толстыми ломтями.

**ПОЛУЧАЕТСЯ 1 БУХАНКА**



# Классическая жареная индейка

Гарри еще никогда не видел такого количества жареных индеек, как в первый рождественский обед в Хогвартсе. Сотня жареных индеек с подливкой и клюквенным соусом (**см. «Гарри Поттер и Философский камень», глава 12**).

Павлины и лебеди были частыми гостями на королевских столах в старой доброй Англии. Они выглядели впечатляюще, чего нельзя было сказать об их вкусе. Это было жесткое, жилистое и невкусное мясо. И, естественно, когда в Европе узнали об индейке в 1500-х гг., эта птичка быстро заменила павлинов и лебедей. Король Генрих VIII (как раз тот, у кого было шесть жен) был первым, кто попробовал индейку на праздничном пиру по случаю Рождества.

- 3 луковицы, очищенные и нарезанные четвертинками
- 1 головка чеснока, разделенная на очищенные зубчики
- 6 морковок, очищенных и порезанных на кусочки в 5 см
- 6 черешков сельдерея, порезанных кусочками в 5 см
- Несколько веточек чабреца
- 1 стакан воды
- 1 индейка (5 кг), удалить потроха и шею (их можно использовать для приготовления бульона из индейки для подливы)
- Оливковое масло, или растопленное сливочное, или маргарин
- Соль и перец

1. Предварительно разогрейте духовку до 200 °C. Выложите лук, чеснок, морковь, сельдерей и чабрец на дно большой жаровни. Влейте воду. Если у вас есть решетка для жаровни, смажьте ее жиром и поместите в жаровню.

2. Тщательно промойте индейку и обсушите бумажными полотенцами. Выложите в жаровню поверх овощей грудкой вниз или же на решетку, если используете. Смажьте спинку индейки

оливковым маслом или растопленным сливочным и приправьте солью и перцем.

3. Жарьте индейку 45 минут. При помощи кухонных рукавиц или полотенец переверните индейку грудкой вверх. Вытрите грудку, а затем смажьте оливковым маслом или сливочным маслом и посыпьте солью и перцем. Жарьте еще 1–1½ часа. Переложите индейку на разделочную доску и дайте отдохнуть 20–30 минут перед разделкой.

**ПОЛУЧАЕТСЯ 10–12 ПОРЦИЙ**

Для приготовления бульона из индейки для подливы выложите потроха и шею в кастрюлю вместе с 1 морковью, 1 сельдереем, ½ луковицы, порезанной кусочками, 1 очищенным зубчиком чеснока и несколькими стеблями укропа. Залейте водой и доведите до кипения, а затем варите на медленном огне в течение 1 часа. Процедите бульон сквозь сито и удалите жир.

# Домашнее маршмеллоу

Гарри и Рон пожарили маршмеллоу, но они сами их не готовили. Однако, скорее всего, именно домовые эльфы, которые были великолепными поварами, готовили множество этих похожих на губку сладостей в кухнях Хогвартса и отправляли наверх в качестве сладкого перекуса (**см. «Гарри Поттер и Философский камень», глава 12**).

Изначально маршмеллоу готовили из растения под названием алтей лекарственный (marsth mallow). В корнях этого растения содержится клейкое вещество, необходимое для образования желеобразной массы. Сегодня мы используем желатин (а для приготовления в промышленном масштабе – гуммиарабик), но название прочно закрепилось за этим кондитерским изделием. Около 4000 лет назад египтяне тоже изготавливали сладости из алтея, который рос в болотистой местности Египта.

- ½ стакана сахарной пудры плюс еще, если понадобится
- 1 стакан воды
- 3 ст. л. порошкового желатина
- 2 стакана сахара
- 1 ¼ стакана светлого кукурузного сиропа
- ¼ ч. л. соли
- 1 ст. л. ванильного экстракта

1. Сбрызните кухонным спреем форму для выпечки размером 22 × 32 см и выстелите пергаментом, оставив края свисать, чтобы было легче вытащить пергамент с изделиями из формы. Густо посыпьте пергамент сахарной пудрой (¼ стакана), распылив ее над поверхностью при помощи сита.

2. В большую миску налейте ½ стакана воды и добавьте желатин, чтобы размягчился. В другой кастрюле перемешайте сахар, кукурузный сироп, соль и оставшуюся ½ стакана воды.

Доведите до кипения, непрерывно помешивая. Если на стенках кастрюли выступают кристаллы сахара, промокните их кисточкой для выпечки, смоченной в горячей воде. Прикрепите к стенке кастрюли термометр для конфет и готовьте на среднем огне, время от времени помешивая, пока температура не поднимется до 114 °C.

3. Аккуратно вылейте половину сахарного сиропа в размягчившуюся желатиновую массу, взбивая при помощи блендера на медленной скорости. Увеличьте скорость и медленно влейте в желатиновую массу остатки сиропа. Увеличьте скорость до максимальной и взбивайте массу 10 минут, до пышной, сливочной консистенции. Вмешайте ваниль.

4. Выложите смесь в подготовленную форму и растяните до краев. Разровняйте поверхность при помощи силиконовой лопатки. Масса будет липкой и расправить ее будет нелегко, но постарайтесь. Густо посыпьте оставшейся сахарной пудрой. Оставьте форму на ночь, не накрывая, чтобы масса подсохла и застыла.

5. Чтобы нарезать маршмеллоу, потянув за края, достаньте из формы лист пергамента с маршмеллоу и положите на разделочную доску. Большим острым ножом сделайте один глубокий разрез по длине пласта маршмеллоу. Нож будет застревать в липкой и вязкой массе. Сделайте 8 ровных разрезов по длине всего пласта, а затем столько же по ширине, формируя прямоугольники. Присыпайте разрезанные кусочки сахарной пудрой, чтобы они не слипались между собой.

**ПОЛУЧАЕТСЯ 64 КУСОЧКА**

Для хранения сложите маршмеллоу слоями в герметичный контейнер, накрывая каждый слой пищевой пленкой или пергаментной бумагой. Вся прелесть домашнего маршмеллоу заключается в том, что вы можете придать ему какой угодно вкус. Попробуйте заменить ваниль 1 чайной ложкой миндального экстракта или ½ чайной ложки мятного экстракта. Вы также можете добавить несколько капель пищевого красителя, чтобы придать этой сладости любой оттенок по вашему вкусу. Для приготовления самого изысканного лакомства вы можете обжарить дробленую мякоть кокоса, перемолоть в кухонном комбайне и заменить им сахарную пудру или же использовать молотые жареные орехи.

# Самый простой клюквенный соус

Вместе с сотней жареных индеек на первом рождественском пиру Гарри в Хогвартсе подавали и море клюквенного соуса (**см. «Гарри Поттер и Философский камень», глава 12**).

Болотные ягоды, моховые ягоды – эти названия звучат, словно ингредиенты волшебного зелья, но на самом деле это средневековые названия клюквы. Свежие спелые ягоды клюквы отскакивают от твердой поверхности, как мячики, поэтому в давние времена, чтобы проверить качество этой ягоды, люди бросали их вниз по ступенькам лестницы: те, которые докатывались донизу, отправлялись на продажу, а те, что оставались лежать на ступеньках, выбрасывались.

- 340 г клюквы, свежей или замороженной
- 1 стакан воды
- 1 стакан сахара
- Большая щепотка соли

1. Смешайте в кастрюле клюкву, воду, сахар и соль. Доведите до кипения.
2. Снизьте нагрев и варите на медленном огне, пока ягоды не лопнут, примерно 10 минут.
3. Дайте соусу остыть и уберите в холодильник.

**ПОЛУЧАЕТСЯ 2 СТАКАНА**

# Рождественский пудинг для детей

Беспокойство из-за того, что скоро им предстоит выпить запрещенное Оборотное зелье, никак не отразилось на аппетите Гарри и Рона. Они слопали три порции рождественского пудинга, прежде чем Гермиона смогла утащить их из Большого зала, чтобы тайком срезать волосы с голов двух слизеринцев, в которых они в скором времени собирались превратиться (**см. «Гарри Поттер и Тайная комната», глава 12**).

В Средние века Римская католическая церковь издала предписание, что в рождественский пудинг должно входить 13 ингредиентов и тем самым символизировать Иисуса Христа и его 12 апостолов, и каждый член семьи должен принимать участие в замешивании пудинга, изображая движение с востока на запад, подобно пути волхвов. Традиционный рождественский пудинг готовится с добавлением бренди, но мы исключили его из этого рецепта.

- 1 ½ стакана многоцелевой муки
- 1 стакан свежих хлебных крошек
- 1 стакан коричневого сахара
- 1 ½ ч. л. молотой корицы
- 1 ч. л. молотого имбиря
- ½ ч. л. молотого мускатного ореха
- ½ ч. л. молотой гвоздики
- ½ ч. л. соли
- 1 стакан сушеной черной смородины или клюквы
- 2 бруска (16 ст. л.) охлажденного масла, нарезанного на кусочки
- 1 стакан темного изюма
- 1 стакан светлого изюма
- 4 крупных яйца
- ¼ стакана джема
- Тертая цедра и сок 1 апельсина

• Тертая цедра и сок 1 лимона
• ¾ стакана яблочного сока

1. До половины наполните водой большую широкую кастрюлю, поместите на дно кастрюли перевернутую неглубокую миску и доведите воду до кипения. Смажьте жиром и посыпьте мукой миску объемом чуть менее 2½ литра с плотно прилегающей крышкой, и отставьте в сторону.

2. В большой миске перемешайте муку, хлебные крошки, специи и соль. Добавьте кусочки масла к мучной смеси и втирайте масло в муку пальцами, пока смесь не достигнет консистенции влажного песка. Добавьте черную смородину или клюкву, темный и светлый изюм и тщательно все взбейте.

3. В отдельной миске взбейте яйца, джем, цедру и сок лимона и апельсина, яблочный сок. Влейте яичную смесь в мучную и тщательно перемешайте. Вылейте тесто в подготовленную миску и плотно закройте крышкой. Поставьте пудинг в кастрюлю, убедившись, что вода доходит до половины формы. Накройте кастрюлю и готовьте на пару 6 часов, при необходимости доливая воду.

4. Достаньте пудинг из кастрюли и дайте остыть. Выложите пудинг на сервировочное блюдо и подавайте теплым с кустардом или сливками.

**ПОЛУЧАЕТСЯ 8 ПОРЦИЙ**

Чтобы фламбировать пудинг, как в книгах о Гарри Поттере, сбрызните пудинг бренди и подожгите при помощи длинной спички.

# Рождественский кекс для взрослых

В свое первое Рождество в Хогвартсе Гарри принял участие в самом грандиозном рождественском пиршестве, которое он когда-либо видел, за которым последовал легкий ужин с сэндвичами и кексами, такими, как этот Рождественский кекс (**см. «Гарри Поттер и Философский камень», глава 12**).

Этот насыщенный фруктовый кекс, который также называют сливовым пирогом (в Средние века «чернослив» называли сушеную сливу и изюм, и в наше время эти сухофрукты используют в приготовлении сливового пирога или пудинга), очень популярен на Рождество. Традиция украшать этот кекс марципаном, а затем королевской глазурью берет начало с конца 1700-х гг. Королевскую глазурь готовят из оставшихся после готовки яичных белков, поэтому, если вы опасаетесь проблем с пищеварением, не используйте глазурь.

**Кекс**

- ½ стакана темного изюма
- ½ стакана светлого изюма
- ½ стакана сушеной черной смородины или клюквы
- ½ стакана порезанных на кусочки сушеных фиников
- ½ стакана порезанных на кусочки сушеных абрикосов
- 1 стакан бренди
- 3 стакана многоцелевой муки
- ½ стакана молотых грецких орехов
- 1 ч. л. разрыхлителя
- ½ ч. л. соли
- 2 ч. л. молотой корицы
- ½ ч. л. молотого мускатного ореха
- ¼ ч. л. молотой гвоздики
- ¼ ч. л. молотого душистого перца
- 1 ½ бруска (12 ст. л.) масла, комнатной температуры
- 1 ½ стакана прессованного коричневого сахара

• 4 крупных яйца комнатной температуры
• Тертая цедра и сок 1 лимона
• Тертая цедра и сок 1 лайма
• Тертая цедра и сок 2 апельсинов
• ½ стакана джема
• 1 стакан грецких орехов, порезанных кусочками
• ½ стакан бренди
• ½ стакан клюквенного желе, растопленного
• 1 кг марципана
• Королевская глазурь (рецепт ниже)

**Королевская глазурь**
• 3 крупных яичных белка
• ¼ ч. л. винного камня или лимонного сока
• 5 стаканов сахарной пудры, просеянной
• 2 ч. л. ванильного экстракта

1. Для приготовления кекса, выложите сухофрукты в миску и полейте бренди. Оставьте на ночь для вымачивания. Затем слейте бренди и сохраните.

2. Предварительно разогрейте духовку до 140 ˚С. Смажьте маслом и посыпьте мукой 22-сантиметровую форму для торта и выложите дно и стенки формы пергаментной бумагой. Бумагу будет сложновато выложить по стенкам, но у вас получится. В большой миске перемешайте муку с молотыми грецкими орехами, разрыхлителем, солью и специями.

3. В отдельной миске взбейте блендером масло с сахаром до получения пышной массы, примерно 4 минуты, периодически соскребая массу с краев миски. По очереди добавьте яйца, продолжая взбивайте, до получения однородной консистенции. Добавьте цедру и сок лимона, лайма и апельсинов вместе с джемом и бренди, оставшимся от сухофруктов, и тоже тщательно перемешайте. Не беспокойтесь, если масса слегка сморщится.

4. Добавьте мучную смесь и перемешивайте на минимальной скорости. Добавьте вымоченные в бренди сухофрукты и порезанные грецкие орехи и тщательно взбейте. Перемешайте массу силиконовой лопаткой.

5. Выложите тесто в подготовленную форму и выпекайте 2½ часа. Чтобы проверить готовность кекса воткните в него зубочистку, она должна быть сухой и чистой. Дайте остыть в форме.

6. Раскройте форму и вытащите кекс. Переверните кекс и удалите дно. Сделайте проколы в днище кекса при помощи шпильки и влейте ¼ стакана бренди. Заверните кекс в пищевую

пленку и оставьте в перевернутом виде. Кекс останется сочным в течение нескольких месяцев. Если вы хотите сохранить кекс еще дольше (например, несколько лет, и это не шутки), тогда раз в месяц вытаскивайте его из пленки и вливайте в отверстия ¼ стакана бренди. Снова заворачивайте в пленку и храните в перевернутом виде.

7. Когда будете готовы закончить приготовление кекса, переверните его и поставьте на картонную подставку для тортов или на блюдо. Смажьте верх и бока кекса растопленным желе. Раскатайте марципан на присыпанной сахарной пудрой поверхности в 35-сантиметровый круг. Выложите марципановый круг поверх кекса, прижмите и обрежьте края острым ножом. Доешьте обрезки во время работы.

8. Для приготовления королевской глазури, взбейте блендером яичные белки с винным камнем до появления мягких пиков. Снизьте скорость до средней и понемногу добавляйте сахарную пудру. Добавьте ваниль и взбивайте на максимальной скорости до загустения. При помощи лопатки обмажьте толстым слоем глазури верх и бока кекса. При помощи лопатки или чайной ложки сформируйте пики и завихрения на поверхности глазури. Дайте глазури застыть перед подачей. Она станет твердой. Не убирайте кекс в холодильник – конденсат испортит королевскую глазурь. Как только кекс застынет, даже после разрезания, его стоит хранить при комнатной температуре, завернутым в пищевую пленку.

**ЭТОГО КОЛИЧЕСТВА ХВАТИТ ДЛЯ 16 ГОЛОДНЫХ ЛЮДЕЙ (ПОДАВАТЬ К ЧАЮ) ИЛИ ДЛЯ 32 СЫТЫХ ЛЮДЕЙ (НА ДЕСЕРТ)**

В большинстве рецептов фруктовых кексов предлагается выдерживать их несколько месяцев, чтобы они дозрели. Однако этот кекс восхитителен и в свежем виде. Чтобы приготовить такой кекс для детей, замените бренди яблочным соком и подавайте через 24 часа или заверните в пищевую пленку и заморозьте. Разморозьте перед тем, как покрыть его марципаном и глазурью.

# Рождественский трайфл

Несмотря на то что они умудрились слопать за чаем четыре порции рождественского трайфла, Крэбб и Гойл без проблем проглотили и шоколадные пирожные, которые Гермиона выставила в качестве приманки (**см. «Гарри Поттер и Тайная комната», глава 12**).

Рождественский трайфл, само собой, произошел от рождественского кекса или пудинга. Возьмите куски кекса, оставшиеся после рождественского обеда, выложите в миску, залейте кустардом и взбитыми сливками – и вуаля! У вас получится чудесное угощение к рождественскому чаю.

- 1 ½ стакана цельного молока
- 2 ст. л. кукурузной муки
- ⅓ стакана прессованного коричневого сахара
- Щепотка соли
- 3 крупных яичных желтка
- ¼ бруска (2 ст. л.) масла
- Остатки рождественского пудинга или кекса
- ¼ ч. л. ромового экстракта или ½ ч. л. ванильного экстракта
- ¼ стакана джема
- 1 стакан жирных сливок
- ¼ стакана сахарной пудры
- 1 ч. л. ванильного экстракта
- Молотый мускатный орех или корица, для посыпки

1. Соедините в кастрюле молоко, кукурузный крахмал, коричневый сахар и соль и перемешивайте до растворения крахмала. Нагревайте на среднем огне, непрерывно помешивая, пока смесь не нагреется, но не доводите до кипения. Влейте ½ стакана горячей смеси в яичные желтки, не переставая взбивайте венчиком, а затем вылейте темперированные желтки обратно в кастрюлю, не прекращая помешивать. Готовьте, непрерывно перемешивая, пока смесь не загустеет. Снимите с огня и добавьте

масло и ром или ванильный экстракт. Тщательно взбейте, затем процедите через сито при помощи силиконовой лопатки. Накройте поверхность пищевой пленкой, чтобы не допустить образования пенки и дайте остыть до комнатной температуры. Уберите в холодильник для охлаждения или на 3 дня.

2. Раскрошите несколько кусков рождественского кекса или пудинга на дно 22-сантиметрового сервировочного блюда, желательно из стекла, глубиной 5–6 см. Слой раскрошенного пудинга или кекса должен составлять около 3 см. Хорошенько смажьте джемом поверхность из крошек кекса, это будет нелегко, т. к. джем очень липкий. Затем распределите по поверхности джема кустард, накройте пищевой пленкой и уберите в холодильник до готовности или оставьте на 3 дня.

3. Перед подачей смешайте в миске жирные сливки, сахар и ваниль и взбейте блендером до появления тугих пиков. Распределите взбитые сливки по поверхности трайфла и присыпьте молотым мускатным орехом или корицей.

**ПОЛУЧАЕТСЯ 8–10 ПОРЦИЙ**

# Потроха, тушенные с луком

Профессор Трелони посмотрела в хрустальный шар и увидела себя на Рождественском пиру. Только представьте себе! И вот она сидит за столом, а профессор Макгонагалл, которая, конечно, терпеть не может своего давнего врага, предлагает ей отведать тушеные потроха **(см. «Гарри Поттер и Узник Азкабана», глава 11**).

Как и хаггис и черный пудинг, потроха – это блюдо на любителя. Предложенный в этом рецепте второй желудок жвачных животных – это не что иное, как второй отдел четырехкамерного желудка жвачных животных, который называется сетка. Если вы достаточно смелы, можете попробовать приготовить это блюдо.

• 700 г очищенной сетки (второго желудка, говяжьего, козьего или бараньего)
• 3 стакана порезанного ломтиками желтого лука
• 2 стакана цельного молока
• 1 щепотка молотого мускатного ореха
• ½ ч. л. сушеного чабреца
• 1 лавровый лист
• 2 ст. л. масла
• 2 ст. л. муки
• ¼ стакана рубленой свежей петрушки с плоскими листьями

1. Выложите потроха в большую кастрюлю и залейте холодной водой. Доведите до кипения, снимите с огня, слейте воду и промойте холодной водой. Порежьте желудок маленькими кусочками и снова выложите в кастрюлю вместе с луком, молоком, мускатным орехом, чабрецом и лавровым листом. Доведите до кипения, накройте крышкой, затем снизьте огонь и варите на медленном огне около 2 часов.

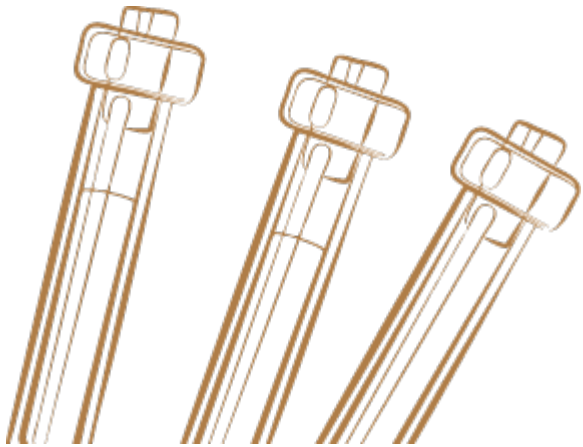
2. Процедите жидкость, в которой варились потроха, и сохраните. У вас должно получиться 2 стакана жидкости, если

необходимо, добавьте молока.

3. Тщательно вытрите кастрюлю. Добавьте в кастрюлю масло и растопите на среднем огне. Выложите желудок и обваляйте в растопленном масле. Всыпьте муку и перемешайте. Влейте бульон и продолжайте нагревать, помешивая, пока смесь не закипит. Снизьте нагрев и варите на медленном огне 15 минут.

4. Переложите в миску и посыпьте петрушкой.

**ПОЛУЧАЕТСЯ 4 ПОРЦИИ**



# Эгг-ног для детей

На втором рождественском пиру Гарри в Хогвартсе Хагриду, несомненно, очень помог эгг-ног. С каждой новой выпитой чашкой он все громче и громче исполнял рождественские гимны **(см. «Гарри Поттер и Тайная комната», глава 12)**.

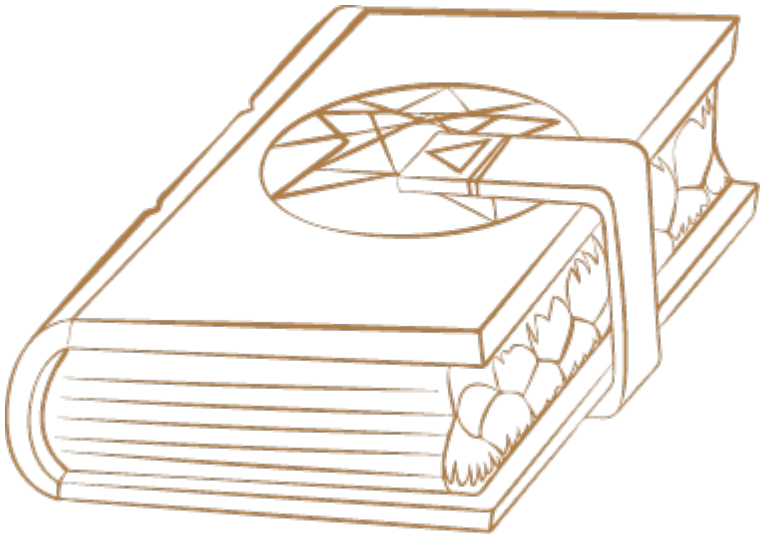
Noggin в переводе означает «голова», однако это не имеет ничего общего с эгг-ногом, кроме того, что добавленный во взрослую версию этого угощения алкоголь сразу ударяет в голову. Скорее всего, слово «эгг-ног» происходит от архаичного значения слова «noggin» – «кружка». И тогда сразу становится понятно, что эгг-ног – это «яйцо в кружке».

- 6 крупных яиц
- ¾ стакана сахара
- 3 ½ стакана цельного молока
- 2 стакана жирных сливок
- 2 ч. л. ванильного экстракта, разделить
- ⅓ стакана сахарной пудры
- Молотый мускатный орех для подачи

1. В кастрюле взбейте венчиком яйца с сахаром до появления пены. Добавьте молоко и 1 стакан жирных сливок и готовьте на среднем огне, непрерывно помешивая, пока смесь не достигнет 71 ˚C или не станет очень горячей, но еще не закипит. Снимите с огня и вмешайте 1 чайную ложку ванили. Процедите через сито. Накройте пищевой пленкой, чтобы не образовалась пенка, и дайте остыть до комнатной температуры. А затем уберите в холодильник.

2. Взбейте оставшийся стакан жирных сливок с оставшейся чайной ложкой ванили и сахарной пудры до появления твердых пиков. Разлейте охлажденный эгг-ног по кружкам или стаканам. Выложите сверху завиток взбитых сливок и посыпьте мускатным орехом.

**ПОЛУЧАЕТСЯ 6 ПОРЦИЙ**



# Гуляш

На Святочном балу все гости, собравшиеся в зале, должны были сами выбирать блюда из меню, в которое входили и заморские угощения, специально для гостей из Дурмстранга и Шармбатона. Гарри выбрал гуляш, венгерское блюдо. Возможно, ему было просто любопытно… а возможно, тетя Петуния когда-то готовила восхитительный гуляш, который ему очень нравился (**см. «Гарри Поттер и Кубок огня», глава 23**).

А вы знали, что на венгерском слово гуляш означает «пастух» или «пастуший суп», а блюдо, которое мы называем гуляш, на венгерском звучит как паприкаш? Когда в 1820-х гг. венгры открыли для себя паприку, они так сильно ее полюбили, что перестали пользоваться другими специями, и гости, приезжавшие в Венгрию, тоже влюбились в это блюдо и стали готовить его у себя на родине.

• 3 ст. л. растительного масла
• 900 г говядины из лопаточной части, очищенной от пленок и сухожилий, порезанной кубиками со стороной 2,5 см
• 1 мелко порезанная луковица
• 2 черешка сельдерея, мелко порезанного
• 3 ст. л. многоцелевой муки
• 1 ½ литра куриного бульона
• 280 г грибов, порезать
• 3 ст. л. паприки
• 3 ст. л. томатной пасты
• 1 сладкий красный болгарский перец, очищенный от семян и порезанный
• ½ стакана сметаны
• Яичная лапша для подачи

1. Разогрейте 1 столовую ложку растительного масла в жаровне или широкой кастрюле. Обжарьте мясо порциями на сильном огне по 4 минуты с каждой стороны, до появления

хрустящей корочки. Переложите мясо на большую тарелку. Разогрейте 2 оставшиеся столовые ложки масла и обжарьте на среднем огне лук и сельдерей, пока овощи не станут мягкими. Жарьте, помешивая, в течение 5 минут. Добавьте муку и тщательно перемешайте. Влейте куриный бульон, не переставая помешивать. Готовьте, непрерывно мешая, пока смесь не загустеет.

2. Добавьте грибы, паприку, томатную пасту и жареное мясо вместе с выделившимся соком. Томите гуляш на медленном огне в течение 1½ часа. Добавьте сладкий красный перец и готовьте еще ½ часа. Снимите с огня.

3. Тщательно перемешайте сметану с мясным соком и добавьте в гуляш. Подавайте гуляш, выложив его поверх яичной лапши.

**ПОЛУЧАЕТСЯ 8 ПОРЦИЙ**

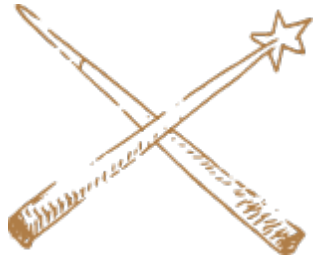
# Глава 10
# Лакомства в деревне

Ах, Хогсмид! Единственная волшебная деревня во всей Великобритании и важное событие в жизни каждого студента третьего курса в Хогвартсе… Но у нашего героя возникла проблема. Для поездки в Хогсмид необходимо разрешение, подписанное родителем или опекуном, а дядя Вернон никогда не подпишет это разрешение.

Гарри думает, что решил проблему, заключив сделку с дядей, но вскоре они поссорились, и Гарри вынужден сбежать. Ничего не вышло. Тогда Гарри просит министра магии Корнелиуса Фаджа подписать разрешение, но министр тоже отказывает ему. Гарри пытается объяснить ситуацию профессору Макгонагалл, но она непреклонна: нет разрешения, нет поездки в Хогсмид. И вот удрученный Гарри возвращается в гостиную Гриффиндора, когда другие студенты отправляются в волшебную деревню.

Но, как и многие другие неудачи в его жизни, эта неприятность оказалась настоящим подарком судьбы. Фред и Джордж в удивительном порыве щедрости и сочувствия, подарили Гарри одно из своих сокровищ – Карту Мародеров, которая покажет Гарри тайный путь в Хогсмид. Эта карта еще не раз сыграет важную роль в приключениях Гарри, помогая ему вплоть до последней схватки с Волан-де-Мортом.

Получив карту, Гарри отправляется в Хогсмид, и это чудесное место стоит того, чтобы ради него нарушить все правила. В мире маглов не было ничего похожего на кондитерскую Ханидьюков. И там продавались не только ириски, шоколад и сливочная помадка, но и волшебные леденцы. К несчастью, в этой поваренной книге мы не можем воспроизвести волшебство рецептов Ханидьюков. Леденцы не взрываются, шербет не наделяет способностью к левитации, цитрусовые леденцы не прожигают дыру в языке, а сахарная мышь не станет пищать у вас в животе. Но не огорчайтесь, потому что рецепты представленных дальше конфет, несомненно, понравятся вам своим волшебным вкусом. А шоколад уж точно спасет вас от отчаяния, даже если к вам заявится дементор (**см. «Гарри Поттер и Узник Азкабана»**).



# Кислотные леденцы

Рон предается воспоминаниям о кислых лимонных леденцах, рассказывая о том, как один из леденцов, который дал ему Фред, прожег дыру у него в языке. Рон раздумывает, стоит ли ему отомстить Фреду, купив для него тараканий козинак и выдав его за арахис (**см. «Гарри Поттер и Узник Азкабана», глава 10**).

Кислотные леденцы – сосательные конфеты с кислинкой – очень популярная сладость в Англии. В них добавляют лимонную кислоту для того, чтобы придать необходимый вкус. Вы можете вставить в конфеты специальные палочки, пока леденцовая масса еще не остыла или разлить ее в жаропрочные формочки. Только ни в коем случае не используйте шоколадные формы, потому что они сразу растают.

- ¼ стакана воды
- 1 стакан сахара
- ½ стакана светлого кукурузного сиропа
- ¼ ч. л. винного камня или лимонного сока
- 1 ч. л. лимонной кислоты

1. Застелите два противня пергаментной бумагой и отставьте в сторону. В небольшой кастрюле смешайте воду с сахаром, кукурузным сиропом и винным камнем. Готовьте на среднем огне, непрерывно помешивая, пока сахар не растворится, а смесь не начнет закипать. Протрите стенки кастрюли при помощи кисточки для выпечки, смоченной в горячей воде, чтобы удалить осевшие на стенках кристаллы сахара. Прикрепите к кастрюле термометр для конфет и продолжайте нагревать на среднем огне, время от времени помешивая, пока температура не достигнет 150 °C.

2. Снимите кастрюлю с огня. Добавьте лимонную кислоту в сахарный сироп и тщательно перемешайте. Когда смесь перестанет бурлить, смажьте растительным маслом чайную ложку

и, зачерпывая сироп, выкладывайте его на подготовленные противни на расстоянии 5 см друг от друга.

3. Для хранения заверните леденцы в пергамент, убедившись, что они не соприкасаются, чтобы конфеты не слиплись во время хранения.

**ПОЛУЧАЕТСЯ ОКОЛО 40 КОНФЕТ**

# Лакомства из кондитерской Ханидьюков

Гарри проник в кондитерскую Ханидьюков через подвал и, боже, что это было за чудесное место! Аппетитные конфеты, от которых у него потекли слюнки, переполняли прилавки магазинчика. Это была настоящая мечта сладкоежки. Ниже представлены рецепты нуги, кокосового льда, сахарных мышек, мятного крема, шариков из шербета и конфет, которые видел Гарри.

Слово «нуга» происходит от латинского слова, означающего «орех». Самая известная разновидность нуги – это мягкая, вязкая, белая масса с орехами, которую иногда называют «монтелимар», по названию французского городка, где и был придуман этот рецепт.

Это рецепт для опытных кулинаров. Вам необходимо приобрести некоторый опыт работы с кипящим сахаром в других рецептах, прежде чем браться за этот вариант. Как и в случае с остальными рецептами, где используется кипящий сахар, мы не рекомендуем браться за этот рецепт детям. Кроме того, вам понадобится стационарный блендер с чашей объемом чуть менее 5 литров и специальные насадки, чтобы приготовить нугу по этому рецепту.

• Рисовая бумага, для того, чтобы застелить форму и накрыть нугу
• 2 стакана сахара
• ¾ стакана светлого кукурузного сиропа
• ¼ стакана меда
• 1 стакан воды
• 4 крупных яичных белка, комнатной температуры
• ¼ ч. л. соли
• ¼ ч. л. винного камня
• 1 ст. л. ванильного экстракта
• 1 стакан жареных фисташек

• 1 стакан бланшированных кусочков миндаля

1. Сбрызните маслом форму размером 22 × 32 см и застелите рисовой бумагой. Соедините в небольшой кастрюле сахар, кукурузный сироп, мед и воду. Добавьте яичные белки, соль и винный камень в чашу стационарного блендера объемом в 5 л и начинайте взбивайте на средней скорости. Поставьте кастрюлю на огонь и нагревайте, непрерывно помешивая, пока масса не станет однородной. Доведите смесь до кипения, если необходимо обмахните стенки кастрюли кисточкой для выпечки, смоченной в горячей воде, и прикрепите термометр для конфет.

2. А теперь – сложная часть. Постарайтесь, чтобы яичные белки превратились в пышную пену как раз к тому моменту, когда сахарный сироп достигнет температуры 116 °С. Когда это произойдет, увеличьте скорость взбивания до средней. Опустите жаропрочную мерную чашку объемом 250 мл в сахарный сироп, а затем, не выключая блендер, влейте чашку сиропа в яичные белки по стенке чаши (если вы выльете сироп прямо в центр чаши, то смесь разлетится по стенкам и затвердеет, вместо того чтобы раствориться в яичных белках). Взбивайте яичные белки, пока смесь не станет тугой и глянцевой, и одновременно уваривайте оставшийся сахарный сироп, непрерывно помешивая, чтобы избежать засыхания.

3. А вот и второй сложный момент. Постарайтесь, чтобы белки приобрели тягучую и глянцевую консистенцию, когда сахарный сироп достигнет температуры в 150 °С. Как только это произойдет, переключите блендер на среднюю скорость и медленно влейте сахарный сироп по стенке чаши. Добавьте ваниль и продолжайте взбивайте. Добавьте орехи и перемешайте вручную. Тут же вылейте смесь в подготовленную форму. Она быстро застывает, поэтому чем горячее будет смесь, тем проще будет распределить ее по дну формы. Разровняйте поверхность при помощи силиконовой лопатки, накройте сверху рисовой бумагой и прижмите ее к поверхности.

4. Дайте смеси остыть и затвердеть в течение ночи. Зазубренным ножом разрежьте на 8 частей по длине и на 8 частей по ширине пласта, чтобы получилось 64 прямоугольника. Нугу сложно резать и вытаскивать из формы, и она выглядит не столь профессионально, как в кондитерской Ханидьюков, но у нее просто невероятный вкус. Плотно накройте форму пищевой пленкой и храните при комнатной температуре в течение 3 недель.

**ПОЛУЧАЕТСЯ 64 КУСОЧКА**

Хотя рисовую бумагу нелегко найти, но для этого рецепта она

просто необходима. Нуга очень нежная и липкая и, в отличие от маршмеллоу, впитывает кукурузный крахмал и сахарную пудру, так что, когда вы их добавите, нуга прилипнет к поверхности формы. Чтобы этого не произошло, вам придется использовать много жира, а это, конечно, испортит вкус сладости.

## *Кокосовый лед*

Кокосовый лед вовсе не лед, хотя и приготовлен с добавлением кокоса. Эта сладость на самом деле кокосовая помадка. В Америке ее называют кокосовой конфетой или кокосовым пралине. Традиционно ее готовили, добавляя половину массы в форму, затем окрашивали вторую половину в розовый цвет и выливали сверху. При разрезании это выглядело очень симпатично.

- 2 стакана сахара
- 2 стакана цельного молока
- 2 ст. л. золотого сиропа или светлого кукурузного сиропа
- ¼ бруска (2 ст. л.) масла
- ¼ стакана жирных сливок
- ¼ ч. л. соли
- 1 ч. л. ванильного экстракта
- 1 стакан молотого сушеного кокоса (или рубленой мякоти кокоса)
- Несколько капель красного пищевого красителя

1. Смажьте маслом форму диаметром 20 см. Застелите пергаментом так, чтобы его концы свисали из формы. Так будет легче достать помадку.

2. В большой кастрюле соедините сахар, молоко, золотой сироп или кукурузный сироп, масло, жирные сливки и соль (во время готовки смесь начнет быстро увеличиваться в размерах, поэтому выбирайте действительно большую кастрюлю. Хорошо подойдет кастрюля объемом 4 литра, но вам все равно нужно следить за смесью, чтобы «не убежала»). Готовьте на среднем огне, непрерывно помешивая, пока масло не растает и смесь не

приобретет однородную консистенцию. Протирайте стенки кастрюли кисточкой для выпечки, смоченной в горячей воде, чтобы избавиться от кристаллов сахара. Всего нескольких кристаллов будет достаточно для засахаривания помадки.

3. Прикрепите термометр для конфет к стенке кастрюли и продолжайте готовить, часто помешивая, пока смесь не достигнет температуры 115 °С. Весь процесс может занять около ½ часа, так что наберитесь терпения. Не беспокойтесь, если масса немного сморщится, – она разгладится, когда загустеет во время взбивания.

4. Снимите кастрюлю с огня и дождитесь, когда масса остынет до 52 °С. Уберите термометр, добавьте ваниль и кокос и тщательно взбейте блендером или перемешайте деревянной ложкой в течение 10–15 минут, пока смесь не потеряет глянцевый блеск и сильно загустеет. Возможно, вы захотите, чтобы ваш друг помог вам со взбиванием. Вы можете делать это по очереди. Выложите часть массы в подготовленную форму и разровняйте поверхность. При необходимости можете использовать кусок пищевой пленки и разгладить поверхность ладонью. В оставшуюся часть массы добавьте пищевой краситель и перемешивайте до равномерного окрашивания. Смажьте полученной смесью первый слой. Если это слишком сложно, сразу окрасьте всю массу в розовый цвет и не выкладывайте слои или не пользуйтесь красителем.

5. Дайте полностью остыть и разрежьте на квадратики в 2,5 см (8 разрезов по длине и 8 разрезов по ширине). Сложите в герметичный контейнер. Помадка может храниться несколько недель.

**ПОЛУЧАЕТСЯ 64 КУСОЧКА**

Если смесь перегреется, помадка превратится в твердый зернистый ком, когда вы попытаетесь ее перемешать. А если она недостаточно прогреется, то не загустеет и останется жидковатой. Вы можете попытаться исправить положение, вернув ее в кастрюлю с водой (не волнуйтесь, вода испарится) и разогрейте снова до правильной температуры.

## *Сахарные мышки*

Изготовление маленьких фигурок животных, например мышек или свинок, из помадки – любимое занятие английских детей (но приготовление настоящей помадки отнимает гораздо больше времени и сил).

- ¾ бруска (6 ст. л.) масла комнатной температуры
- ¼ стакана светлого кукурузного сиропа
- ½ ч. л. ванильного экстракта
- 3 стакана просеянной сахарной пудры

1. Смешайте масло, кукурузный сироп и ваниль и взбивайте до получения однородной массы. Взбивая на средней скорости, добавьте сахарную пудру и взбивайте, пока масса не приобретет консистенцию теста. Добавляйте по очереди по 1 столовой ложке сахарной пудры, если смесь все еще липкая. Заверните помадку в пищевую пленку и охладите в холодильнике. Она может храниться несколько месяцев.

2. Для приготовления сахарных мышей, отщипните небольшой кусочек помадки и скатайте 1,5-сантиметровый шарик. Сделайте из шарика овал и защипните один конец, который будет носиком мышки, а по бокам сделайте остроконечные ушки. Прорези для глаз можно сделать при помощи зубочистки. Отщипните еще один кусочек теста и скатайте шарик диаметром 4 см и сделайте из него овал для туловища мышки. Прикрепите голову к туловищу. Вместо хвостика вы можете прикрепить кусочек лакрицы. Если помадка слишком размягчится и станет липкой, уберите ее обратно в холодильник на некоторое время.

3. Повторите процесс, пока не используете всю помадку. Выставите мышек на пергамент и оставьте подсыхать на ночь.

**ПОЛУЧАЕТСЯ ОКОЛО 20 САХАРНЫХ МЫШЕК**

## *Мятная помадка*

Мятная помадка – это помадка с мятным вкусом, покрытая шоколадом. Рецепт классической помадки появился в середине 1800-х гг., и мятный вариант, возможно, один из самых популярных способов его применения. Чтобы приготовить облегченную версию мятной помадки, доступную для детей, следуйте советам в конце рецепта.

- 3 стакана сахара
- ¼ ч. л. винного камня или лимонного сока
- 1 стакан воды
- ¼ ч. л. мятного экстракта
- 280 г горького шоколада, нарезанного кусочками

1. Смешайте в кастрюле сахар, винный камень и воду и прикрепите термометр для конфет к стенке кастрюли. Нагревайте на среднем огне, не перемешивая, пока смесь не достигнет температуры 116 °C. Вылейте горячий сироп в форму с бортиками и дайте остыть до 52 °C.

2. При помощи силиконовой лопатки вымешивайте помадку, пока она не превратится в белую, густую и рыхлую массу, примерно 10 минут. Замесите руками до гладкости в течение нескольких секунд. Заверните в пищевую пленку и оставьте отдыхать на ночь.

3. Разогревайте помадку в микроволновке в течение 2 минут, останавливая разогрев каждые 30 секунд и перемешивая массу, пока она не станет жидковатой. Подмешайте в массу мятный экстракт и накройте поверхность пищевой пленкой. Дайте остыть, пока смесь не станет едва теплой.

4. Смажьте руки маслом и скатайте из помадки шарики диаметром 4 см. Пока вы работаете, держите помадку под пищевой пленкой, потому что она быстро засыхает на воздухе. Выложите шарики на пергамент, оставив между ними достаточно места. Остывая, они сделаются более плоскими. Оставьте их на пару часов застывать.

5. Растопите шоколад. При помощи двух вилок или руками, если не боитесь запачкаться, опустите шарики из помадки в шоколад, вытащите и дайте стечь излишкам шоколада обратно в миску. Выложите конфеты застывать обратно на пергамент. Как

только шоколад застынет, положите мятную помадку одним слоем между листами пергамента в герметичном контейнере и храните при комнатной температуре несколько дней.

**ПОЛУЧАЕТСЯ ОКОЛО 1 КГ ПОМАДКИ (30 КУСОЧКОВ)**

Для облегченной версии этого лакомства используйте рецепт помадки для приготовления сахарных мышей, заменив¼ чайной ложки ванили мятным экстрактом. Слепите из помадки шарики размером 1,5 см и слегка приплюсните, прежде чем выложить на пергамент. Вы можете обмакнуть шарики из помадки в шоколад сразу, не дожидаясь, когда они застынут.

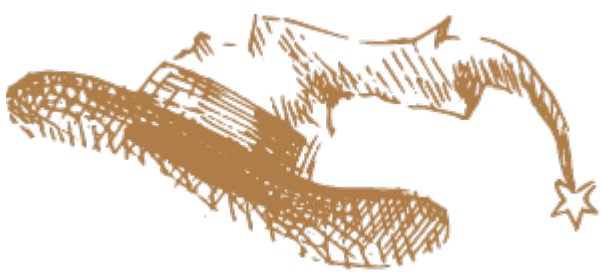
## *Шипучие мешочки с шербетом*

- ½ стакана сахара
- ½ ч. л. лимонной кислоты
- 1 ½ ч. л. разрыхлителя
- Рисовая бумага, порезанная на квадраты со сторонами 5 см, всего 24 штуки, для приготовления мешочков

1. Смешайте сахар, лимонную кислоту и разрыхлитель в чаше кухонного комбайна. Тщательно перемешивайте, пока сахар не приобретет легкую зернистую текстуру, около 1 минуты.

2. Разложите 12 квадратиков из рисовой бумаги и разделите их на две части. Выложите небольшое количество (около ⅛ чайной ложки) сахарной смеси на середину каждого квадрата из первой партии. Смочите края оставшихся квадратов водой (только не переусердствуйте, иначе они размокнут) и осторожно соедините с теми, на которых лежит начинка. Защипите края и выложите на пергамент подсыхать. Сохраните остатки сахарной смеси, чтобы использовать в другой раз – например, для того, чтобы обмакивать в них леденцы. Или нарежьте дополнительные квадраты и сделайте новую порцию мешочков, с этим количеством сахарной смеси у вас может получиться около 200 мешочков.

**ПОЛУЧАЕТСЯ 12 МЕШОЧКОВ**



## *Трюфели из темного шоколада*

Шоколадные лакомства в кондитерской Ханидьюков представляют два основных рецепта трюфелей. Для большинства людей черный трюфель – это вид гриба, очень дорогой и очень редкий. Этот гриб был настоящим деликатесом еще со времен Римской империи. А к концу 1800-х гг. был изобретен рецепт шоколадного трюфеля. Классический способ приготовления трюфелей включает в себя обваливание в какао-порошке, чтобы придать конфетам вид только что собранных трюфелей. Выглядят они весьма аппетитно, но не всем нравится горьковатый вкус какао-порошка, поэтому, по желанию, этот ингредиент можно пропустить.

- 340 г горького шоколада, порезанного кусочками
- ¾ стакана жирных сливок
- 280 г горького шоколада, растопленного
- Несладкий какао-порошок для посыпки, по желанию

1. Выложите кусочки шоколада и жирные сливки в микроволновку и разогревайте 2 минуты, останавливая разогрев каждые 30 секунд, чтобы перемешать массу.

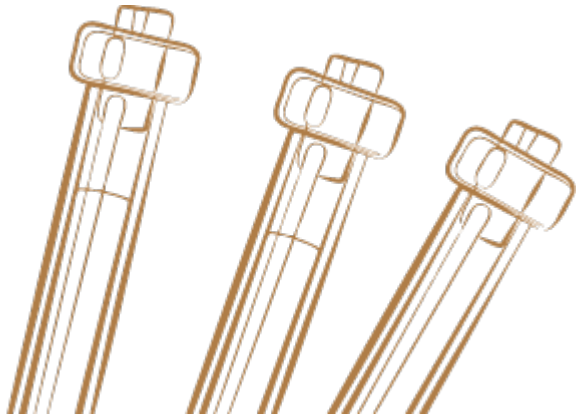
2. Дайте остыть шоколадной массе до комнатной температуры, пока она не застынет. Отщипните маленькие кусочки и скатайте из них шарики диаметром 4 см. Выложите шарики на пергамент. Это кропотливая работа, возможно, вам время от времени захочется прерваться и вымыть руки, поскольку застывающий на ладонях шоколад затрудняет приготовление шариков.

3. Убедитесь, что шарики действительно застыли, прежде чем обмакивать их в шоколад. При помощи двух вилок опустите шарик в растопленный шоколад, а затем вытащите и дайте излишкам шоколада стечь в миску, прежде чем положите шарик обратно на пергамент.

4. Когда слой шоколада застынет, снимите шарики с пергамента и обваляйте в какао-порошке, если используете.

Храните в герметичном контейнере. Чтобы ускорить процесс застывания, вы можете убрать покрытые шоколадом шарики в холодильник на 10 минут, но не дольше. Конденсат может навредить шоколаду.

**ПОЛУЧАЕТСЯ 24 ТРЮФЕЛЯ**



## *Трюфели в белом шоколаде*

На самом деле белый шоколад – это не совсем шоколад. Он приготовлен из сухого молока, сахара и пищевых добавок (например, масла, который выжимается из шоколадной массы во время приготовления, что и позволяет ему называться «шоколадом»).

- 400 г белого шоколада, порезанного кусочками
- ½ стакан жирных сливок
- 280 г белого шоколада, растопленного

1. Смешайте кусочки белого шоколада со сливками в жаропрочной миске и разогревайте в микроволновке в течение 2 минут, каждые 30 секунд останавливая разогрев и перемешивая массу. Не допускайте ее перегрева.

2. Дайте массе остыть и загустеть. Отщипывайте кусочки и скатывайте из них шарики диаметром 4 см. Выложите шарики на

пергамент. Это кропотливая работа, возможно, вам захочется вымыть руки, потому что налипший на ладони шоколад затрудняет раскатывание шариков.

3. Убедитесь, что шарики как следует застыли, прежде чем обмакивать их в шоколад. При помощи двух вилок опустите шарик в шоколад, затем вытащите и дайте стечь излишкам. Переложите шарики обратно на пергамент. Дайте конфетам застыть, а затем подавайте. Чтобы ускорить процесс, уберите трюфели в холодильник на 10 минут, но не дольше. Конденсат может им навредить. Хранить в герметичном контейнере.

**ПОЛУЧАЕТСЯ 24 ТРЮФЕЛЯ**

Растапливая белый шоколад для трюфелей, постарайтесь его не перегреть, а иначе ничего не получится. Порежьте шоколад кусочками и разогревайте в микроволновке 2 минуты, останавливая процесс каждые 30 секунд, чтобы перемешать шоколад. Если он сильно нагреется, но комочки шоколада все еще останутся, просто перемешайте массу. Это может занять несколько минут.

***Конфеты с финиками, кокосом и грецкими орехами для приготовления взрослыми***

Приготовление этих изысканных конфет, которые буквально тают во рту, лучше доверить взрослым, поскольку рецепт включает работу с кипящим сахаром. Это идеальный подарок, если, конечно, вы удержитесь и не съедите их раньше.

- 2 стакана цельного молока
- 1 стакан сахара
- 1 стакан коричневого сахара
- 2 ст. л. золотого сиропа или светлого кукурузного сиропа
- ¼ ч. л. соли
- 1 ч. л. ванильного экстракта
- ½ стакана порезанных на кусочки фиников
- ½ стакана мелко нарезанных жареных грецких орехов
- ½ стакана молотого сушеного кокоса (можно заменить перемолотой кокосовой мякотью)

1. В большой кастрюле перемешайте молоко, сахар, золотой или кукурузный сироп и соль. Во время приготовления смесь сильно увеличится в объеме, поэтому выбирайте большую кастрюлю, например объемом 4 литра, но все равно не забывайте следить за массой. Готовьте на среднем огне, непрерывно помешивая, пока сахар не растворится, а смесь не начнет закипать. Промокните стенки кастрюли кисточкой для выпечки, смоченной в горячей воде, чтобы избавиться от кристаллов сахара. Нескольких кристаллов будет достаточно, чтобы конфеты засахарились.

2. Прикрепите термометр для конфет к стенке кастрюли и продолжайте готовить, непрерывно помешивая, пока смесь не нагреется до 117 °C. Весь процесс может занять более 30 минут, так что наберитесь терпения. Не волнуйтесь, если смесь немного сморщится, во время взбивания она разгладится.

3. Снимите кастрюлю с огня и добавьте ваниль, финики и грецкие орехи. Взбивайте массу, пока она не потеряет глянцевый блеск и не станет очень густой, примерно 20 минут.

4. Накройте поверхность пищевой пленкой, чтобы предотвратить образование твердой корочки и дайте массе остыть настолько, чтобы из нее можно было скатать шарики. Выложите в миску кокосовую стружку. Скататйте шарики из получившейся смеси диаметром 2,5–4 см и обваляйте в кокосовой стружке. Шарики могут стать очень мягкими и липкими и немного расплющатся, когда вы выложите их на твердую поверхность. Не старайтесь сделать их идеальными. Храните в герметичном контейнере. Эти конфеты могут храниться несколько недель при комнатной температуре.

**ПОЛУЧАЕТСЯ ОКОЛО 30 КОНФЕТ**

Бонбон – это французское слово, в буквальном смысле означающее «хороший» (bon по-французски – «хорошо»). В давние времена джентльмены дарили дамам красивые коробочки с конфетами. Вы можете выложить эти конфеты в крохотные конвертики из фольги и убрать в красивые коробочки, чтобы тоже сделать такой подарок. Если после этого у вас осталось еще немного конфет, что маловероятно, вы можете хранить их в герметичном контейнере при комнатной температуре в течение нескольких недель.

## *Хрустящие шоколадные конфеты с арахисовым маслом «1–2–3»*

Эти конфеты называются «1–2–3», потому что готовятся на раз, два, три. Кроме того, они настолько вкусны, что поедаются почти мгновенно.

- 1 ½ стакана сахарной пудры
- 1 ½ стакана сливочно-арахисового масла
- 1 ч. л. ванильного экстракта
- 1 стакан хрустящих рисовых хлопьев
- 280 г молочного шоколада, растопленного, для верхнего слоя конфет

1. В большой чаше блендера смешайте сахарную пудру, арахисовое масло и ваниль. Перемешайте на низкой скорости, пока масса не станет однородной. Переключите скорость на высокую и взбивайте до получения консистенции теста, без комков. Если тесто слишком липкое, добавьте немного сахарной пудры, если слишком сухая – добавляйте по 1 ложке молока, пока тесто не станет более влажным (но лучше избежать добавления молока, поскольку рисовые хлопья при избытке влаги начинают размягчаться через несколько часов). Добавьте рисовые хлопья и тщательно перемешайте.

2. Сформуйте из полученной массы шарики диаметром 4 см и выложите их на пергамент. При помощи двух вилок обмакните шарики в растопленный шоколад, затем вытащите и дайте стечь в миску излишкам шоколада. Выложите конфеты обратно на пергамент. Прежде чем пробовать их, постарайтесь дождаться, когда шоколад застынет. Чтобы ускорить процесс, уберите конфеты на 10 минут в холодильник, но не более. Конденсат может испортить шоколад.

**ПОЛУЧАЕТСЯ ОКОЛО 30 КОНФЕТ**

Растапливая шоколад, старайтесь не перегреть его, или ничего не получится. Порежьте шоколад кусочками и разогревайте в микроволновке в течение 2 минут, останавливая процесс каждые 30 секунд, чтобы перемешать шоколадную массу. Если масса слишком нагреется, но кусочки шоколада не растворятся полностью, просто продолжайте тщательно перемешивать массу. Это может занять несколько минут.

# Источники

Примечание автора. Используя представленные ниже источники, я могла допустить некоторые ошибки, связанные с историческими фактами. Это исключительно мои оплошности, не связанные с перечисленной литературой.

## *Книги*


Американская тестовая кухня. Семейная поваренная книга по мотивам американской тестовой кухни. – Brookline, MA.: America's Test Kitchen, 2006.

Арести, Эстер Б. Очаровательное прошлое. – New York: Simon and Schuster, 1964.

Айто, Джон. Еда и напитки от A до Z. – Oxford: University Press, 2002.

Брумфилд, Андреа. Особенности приготовления пищи в викторианской Англии: История. – Westport, CT: Praeger Publishers, 2007.

Дэвидсон, Алан. Оксфордский компаньон по миру еды. – Oxford; New York: Oxford University Press, 2006.

Дэй, Марта. Все о выпечке. – London: Anness Publishing Ltd., 1999.

Фриберг, Бо. Профессиональный кондитер, 4-е изд. – New York: John Wiley and Sons, Inc., 2002.

Гарми, Джейн. Великая британская кухня: тайна за семью печатями. – New York: Harper-Collins Publishers, 1992.

Джонс, Дэвид. Приготовление конфет для «чайников». – Hoboken, NJ: Wiley Publishing, Inc., 2005.

Роулинг, Дж. К. Гарри Поттер и Тайная комната. – New York: Arthur A. Levine Books, 1999.

Роулинг, Дж. К. Гарри Поттер и Дары Смерти. – New York: Arthur A. Levine Books, 2007.

Роулинг, Дж. К. Гарри Поттер и Кубок огня. – New York: Arthur A. Levine Books, 2000.

Роулинг, Дж. К. Гарри Поттер и Принц-полукровка. – New York: Arthur A. Levine Books, 2005.

Роулинг, Дж. К. Гарри Поттер и Орден Феникса. – New York: Arthur A. Levine Books, 2003.

Роулинг, Дж. К. Гарри Поттер и Узник Азкабана. – New York: Arthur A. Levine Books, 1999.

Роулинг, Дж. К. Гарри Поттер и Философский камень. – New

York: Arthur A. Levine Books, 1998.

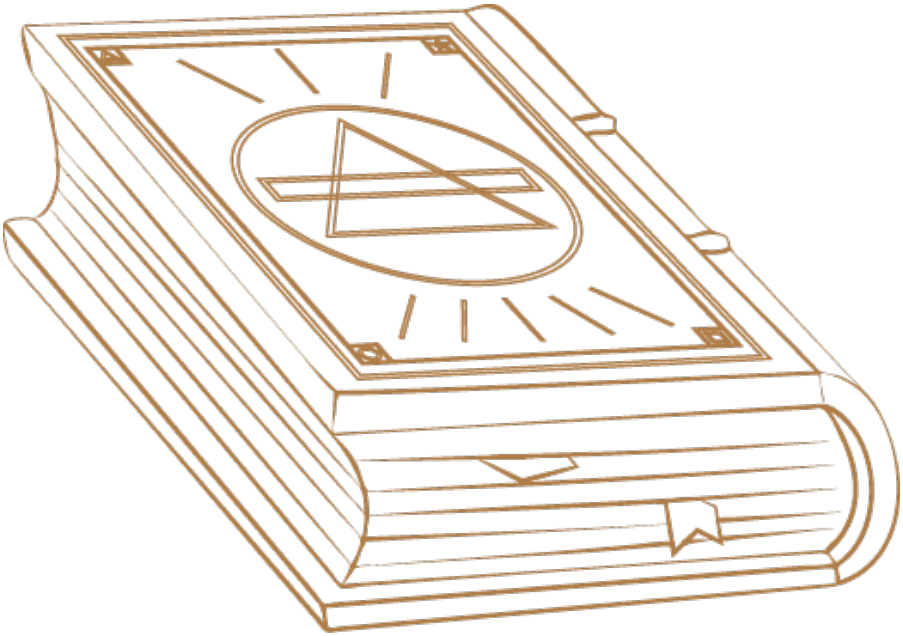
Спенсер, Колин. Британская кухня: Необычная тысячелетняя история. – New York: Columbia University Press, 2002.

Тернер, Байен. Любимые британские рецепты Брайана Тернера. – London: Headline Book Publishing, 2005.

Уолден, Хилари. Традиционная британская кухня: лучшие рецепты: Полная коллекция. – London: Southwater, 2004.

***Вебсайты***

www.asf.ca/about_salmon.php?type=cultural
www.bakingforbritain.blogspot.com
www.bbc.co.uk/food/recipes
www.boddingtonsberries.co.uk
www.britannia.com/cooking/recipes
www.browfarm.co.uk
www.carrotmuseum.co.uk/history.html
www.classbrain.com
www.cookitsimply.com
www.cooksillustrated.com
www.cornell.edu
www.denbydale.com
www.flyingswan.com.au/nougat.html-history
www.foodreference.com
www.foodtimeline.org
www.greatbritishkitchen.co.uk
www.greenchronicle.com
www.indepthinfo.com/carrots/history.htm
www.irish-genealogy-toolkit.com/Irish-stew-recipe.html
www.ndwheat.com
www.php.com/lindahl/foc/8cury11.txt
samuraiknitter.blogspot.com/search?q=Brussels=sprouts
www.thecooksguide.com
www.thefoody.com
www.uktv.co.uk/food
www.urbanext.illinois.edu
www.videojug.com/tag/pie-recipes
www.webmd.com/diet
www.whatscookingamerica.net
www.wikipedia.com



# Об авторе

Дина Бухольц обожает готовить роскошные десерты и угощать ими свою семью и соседей, которых ее увлечение то раздражает, то приводит в восторг. У миссис Бухольц диплом по специальности «Английская литература», и она даже некоторое время преподавала английский язык, но поняла, что преподавание – не ее призвание. Она предпочитает готовить и писать.

Миссис Бухольц живет в Филадельфии с мужем и четырьмя детьми.

* * *

# КОГДА ВЫ ДАРИТЕ КНИГУ, ВЫ ДАРИТЕ ЦЕЛЫЙ МИР

**ХОТИТЕ ЗНАТЬ БОЛЬШЕ?**

**Заходите на сайт:**
https://eksmo.ru/b2b/

**Звоните по телефону:**
+7 495 411-68-59, доб. 2261

**notes**

# Сноски

# 1

Кустард – заварной крем.